

## Iskender mit Rinder-Hack

### Für 2 Personen

300 g Rinderhackfleisch	2 Peperoni, grün	1 Zwiebel
1 Ei	2 Zehen Knoblauch	1 Fladenbrot
1 Bund Petersilie, glatt	200 g Butter	100 g Tomatenmark
200 g Joghurt, türkisch	100 ml Pflanzenöl	1 TL Chili, gemahlen
1 TL Chiliflocken	50 g Paniermehl	getrocknete Minze
Steakgewürz	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln reiben und den Knoblauch pressen. Die Petersilie hacken. Alles mit dem Ei und dem Paniermehl zu dem Hackfleisch geben und vermengen. Die Hackfleischmischung um einen Spieß formen und auf ein Backblech legen. Das Öl in eine Schüssel geben und die Peperoni darin wälzen. Die geölten Peperoni ebenfalls auf das Backblech geben und für sieben Minuten in den Backofen geben. Fladenbrot in Würfel scheiden und in eine Schüssel geben. 100 Gramm Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Die geschmolzene Butter über das gewürfelte Fladenbrot geben und vermischen. Die Masse auf ein Backblech legen und für 20 Minuten in den Backofen geben. Joghurt in eine Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen, in den Joghurt pressen und mit Salz würzen. In einer Pfanne 100 Gramm Butter erhitzen, Tomatenmark dazugeben und zu einer Soße verrühren. Fladenbrot auf einem Teller anrichten und die Hackfleischspieße dazu geben. Mit der Joghurtsoße und der Tomatenbutter und einer Peperoni garnieren.

Nilgün Bedir am 01. Februar 2010