

Kebab von Kalb-Fleisch mit Kartoffeln und Joghurt-Creme

Für zwei Personen

500 g Kalbsfleisch	4 Kartoffeln, mittelgroß	2 Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 Peperoni
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund trockene Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
1 EL Tomatenmark	2 EL Tomatenpüree	500 g Joghurt, 10%
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Nun das Tomatenmark, Tomatenpüree, Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz aufkochen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne braten. Die Peperoni und die Tomaten waschen und klein schneiden. Nun die Tomaten und die Peperoni zu den Kartoffeln geben. Den Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit dem Joghurt mischen. Anschließend mit der Minze und Salz würzen. Die Petersilie waschen und die Blätter abzupfen. Erst die gebratenen Kartoffeln, dann die Joghurtsauce und das Kalbsfleisch auf den Tellern anrichten, die gebratenen Peperoni und die Tomaten auf den Tellerrand geben, mit den Petersilienblättern garnieren und servieren.

Rusen Saklayici am 05. Dezember 2013