

# Spetsofai mit Kräuter-Zaziki

## Für 5 Portionen

9 grobe griech. Bauernwürste	4 rote Spitzpaprikaschoten	1 grüne Paprikaschote
3 orangefarbene Möhren	1 gelbe, lilafarbene Möhre	3 Tomaten
1 Chilischote	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt	Paprikapulver edelsüß
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Schuss Rotwein
2 EL Tomatenmark	1 Schuss Weißwein	400 ml Gemüsebrühe
2 TL Speisestärke	1 Laib Fladenbrot	1 Bund Rucola
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum	2 gelbe Chilischoten
1 Knoblauchzehe	500 g griech. Joghurt (10%)	3 EL Schmand
4 EL Olivenöl	1 Schuss Milch	$\frac{1}{2}$ Zitronensaft
Paprikapulver edelsüß	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

## Zutaten vorbereiten:

Für das Spetsofai die Würste in mundgerechte Stücke schneiden. Spitzpaprika und grüne Paprika waschen, trocknen, der Länge nach halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Die Möhren sorgfältig putzen und waschen und trocknen. Die orangefarbenen Möhren in Scheiben schneiden, die übrigen in feine Würfel. Die Tomaten waschen und ohne Stielansatz hacken. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln grob würfeln, den Knoblauch fein schneiden.

## Zutaten anbraten:

Drei EL Olivenöl in einer großen Schmorpfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Möhren mit dem Lorbeerblatt dazugeben und mitdünsten. Inzwischen in einer zweiten Pfanne weitere zwei EL Öl erhitzen und die Wurststücke darin rundherum kräftig anbraten beziehungsweise auslassen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

## Einkochen:

Paprika und Tomatenwürfel zu den Möhren in die Pfanne geben. Das Gemüse mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die angebratene Wurst mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen. Inzwischen das Tomatenmark unter das Gemüse rühren und kurz mitschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit ebenfalls einkochen. Die Brühe angießen, die Wurst dazugeben und alles weitere 10 Minuten kochen.

## Zaziki zubereiten und Spetsofai binden:

Währenddessen für den Zaziki den Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Chilischoten waschen, trocknen, nach Belieben entkernen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel Joghurt, Schmand und Olivenöl mit Rucola, Kräutern, Chili und Knoblauch verrühren. Nach Belieben so viel Milch dazugeben, dass die Masse schön cremig wird. Mit Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Spetsofai die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und den Pfanneninhalt damit binden. Das Fladenbrot im heißen Ofen kurz aufbacken.

## Anrichten:

Spetsofai und Kräuterzaziki auf Tellern anrichten und mit dem aufgebackenen Fladenbrot servieren.

Frank Rosin am 23. April 2018