



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Kebap Wrap Spieße

Für die Kebap-Spieße:

1 Packung Al Amier Dürüm

500 g Rinderhackfleisch

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel frisch gehackte Petersilie

2 Teelöffel Paprikapulver edelsüß

1 Teelöffel Al Amier Pul Biber Gewürzzubereitung

0.5 Teelöffel Oregano

Salz und schwarzer Pfeffer

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

4 Holzspieße

Für die Joghurt Knoblauch Sauce:

200 g griechischer Joghurt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Salz, Pfeffer

Kebap Wrap Spieße

1.

Paprika, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und anschließend sehr fein hacken – am besten mit einem Zerkleinerer.

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Mit 1 TL Paprikapulver, Pul Biber, Oregano, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Die fein gehackte Paprika-Zwiebel-Knoblauch-Mischung untermengen. Alles gründlich verkneten.

Die 5 Fladen übereinanderlegen und mit einem scharfen Messer die Ränder so abschneiden, dass ein Viereck entsteht. Jeden Fladen dünn mit der Hackmasse bestreichen und gut andrücken. Die belegten Fladen wieder übereinanderstapeln.

Den Stapel in 4 gleich breite Streifen schneiden. Diese Streifen hochkant nebeneinanderlegen, sodass die Kante nach oben zeigt. Die Streifen mit 4 Holzspießen fixieren (im gleichen Abstand). Anschließend entlang der Spieße nochmals durchschneiden – so entstehen 4 kompakte Kebap-Spieße. Mit einer Mischung aus etwas Öl und Paprikapulver bestreichen.

Die Spieße in den Airfryer legen. Bei 180 °C ca. 12–15 min. backen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Die knusprigen Kebab-Spieße mit der Joghurt-Knoblauch-Sauce servieren. Wer mag, garniert zusätzlich mit feinen roten Zwiebelringen, Sumach oder frischer Petersilie.

Tipp: Die abgeschnittenen Reste der Dürüm-Fladen nicht wegwerfen! Einfach mit etwas Öl und Gewürzen im Airfryer zu knusprigen Wrap-Chips backen – perfekt als Snack oder Dip-Beilage.