NIKICHEFKOCH

WEB: meine [Technik Webseite](http://www.technik-news.weebly.com/) -  [koch Webseite](http://www.technik-news.weebly.com/schuleitkoch)

HERZSCHLAGS

SCHASCHLIKPFANNE

dieses Rezept ist für 2 Personen

was ihr braucht:

zuerst nehmt ihr die Holzspieße die ihr so zurecht schneidet das sie in die Pfanne passen.

Dann halbiert man die Zwiebeln, die Paprikaschoten waschen und in Stücke schneiden.

Die spieße mit den zutaten nach bleiben bestücken und mit einem TL heißen Öl in

Der Pfanne braten.

Den Rest der Paprika mit den Knoblauchzehen anbraten zügig mit den Tomaten und der brühe ablöschen

Nun wird die Sauce mit Pfeffer, Salz, Currypulver und Paprika Pulver.

Danach Spieße in die Pfanne zurücklegen

Und mit verschlossenem Deckel ca. 2stunden köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab einen Teil der weichgewordenen Paprika stücken

Pürieren.

Alles mit Tomatenmark servieren

Und nun einen guten Appetit, wünscht Niklas Butz

Arbeitszeit beträgt ca. 20 min