Ofenkebab mit Kartoffeln

Zutaten für 5 Portionen

Zubereitung: 30 Minuten I **Backzeit:** 40 Minuten

Fleischbällchen:

750 g Rinder-Faschiertes
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Chili
1 TL Kreuzkümmel
150 g Kartoffeln

Füllung:

800 g Kartoffeln
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika

Sauce:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
400 g Tomaten (Dose)
100 g Wasser
1/2 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen

Zubereitung Fleischbällchen:

Die Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauchzehe schälen und fein reiben.
Die Petersilie klein hacken. Anschließend alle Zutaten miteinander verkneten. Die Masse mit einem mittleren Eisportionierer einteilen und zu Kugeln formen.

Vorbereitung Füllung:

Die Kartoffeln schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden

Fertigstellen:

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden.
Zusammen mit den restlichen Zutaten in ein Emaille-Geschirr (ca. 32 cm) geben und verrühren. Die Kartoffelscheiben hinzugeben und mit der Sauce ummanteln. Etwa ein Drittel der Scheiben wieder herausnehmen und zur Seite legen.
Die Kartoffeln in der Form gleichmäßig auf den Boden legen. Die Fleischbällchen in der Form verteilen und jeweils die zur Seite gelegten Kartoffelscheiben dazwischen stecken.
Die Paprikastreifen darüber verteilen.

Das Kebab im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind. Noch heiß servieren.

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen