

Kebab mit Picandou® und süßen, geschmorten Paprika

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 5 min.



Zutaten

- 4 Picandou®
- 4 Kebab-Brot
- 4 gelber Paprika
- 4 roter Paprika
- 20 cl Olivenöl
- 8 g Basilikum
- 8 g Schnittlauch
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Die Paprika waschen, entkernen, die Haut mit einem Sparschäler entfernen und in Würfel schneiden.
2. Die Paprikawürfel mit einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer in der Pfanne sanft anbraten. Die Kräuter waschen und ganz lassen, dann in Küchenpapier trocknen.
3. Die Kebab-Brötchen längs, aber nicht ganz durchschneiden.
4. Die Picandou® in zwei Hälften schneiden.
5. Die gewürzten, geschmorten Paprika in den jeweiligen Brötchen anrichten, die Picandou® -Hälften mit den Kräutern hinzufügen.