

## **Kebab auf Pita**

### **ZUTATEN für 4 Portionen**

- 200g Lammhack
- 200g Rinderhack
- 50g Lammfett oder fettreiches Fleisch
- 80g Zwiebeln, kleinwürfelig geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
- 20g grüne Chili, ohne Kerne, feinwürfelig geschnitten
- 8g Pfefferoni, scharf, feingeschnitten
- Salz & Pfeffer
- Cajun
- Baharat

### **ZUM ANRICHTEN**

- 80g Tahina
- 40g Amba
- 100g Zhug
- 20g Tomatenkerne (einfach Tomaten ausdrücken)
- Koriander, gezupft
- Petersilie, gezupft

### **ZUBEREITUNG**

Alle Kebab Zutaten mit den Händen gründlich vermischen. In Stücke zu je ca. 50 g teilen, flach und länglich formen.

4–5 Minuten grillen oder braten, bis alle Seiten gut gebräunt sind und die Kebabs in der Mitte noch schön weich sind.

Focaccia oder Pita (auf) backen und mit Kebabs belegen.

Tahina, Amba, Zhug und die Tomatenkerne darüber verteilen. Mit Petersilie und Koriander garnieren.

Kann auf Focaccia oder Pita serviert werden.