



Schwabes

Rezeptideen

Kebab

Zutaten für vier Personen:

- 500 g Schweinebraten oder Kamm
- 4 Fladenbrottaschen
- **Schwabes Kebabgewürz**

Zum Belegen:

- Weißkrautsalat,
- Zwiebelscheiben
- Tomatenstücke
- gewürfelter Schafskäse
- milde Peperoni;

Für die Soße:

- 1 Becher Schmand
- ½ Becher Sahne oder 5 EL Milch
- 3 Knoblauchzehen oder 2 TL Knoblauchgranulat
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit Öl in der Pfanne scharf anbraten. Mit **Schwabes Kebabgewürz** vorsichtig abschmecken und bei geringer Hitze 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Im Backofen die vier Fladenbrottaschen knusprig werden lassen.

Alle Zutaten für die Soße mischen und abschmecken. Je nach Konsistenz noch etwas Sahne oder Milch hinzufügen.

Dann nehmen Sie die Fladenbrottaschen und schichten die Zutaten hinein: Weißkrautsalat, Fleisch, Soße, ein wenig **Schwabes Pulbiber** (Streuwürze), Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln, Soße, ein wenig **Schwabes Pulbiber**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!