

Hot Schaschlik aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Abbildung 1 Schaschlik scharf aus dem Pampered Chef Ofenmeister

Zutaten:

- 1 Glas Ajvar scharf (es war mächtig scharf, wer es milder möchte, der verwendet normales Ajvar)
- 1 Becher Schmand 200 g
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Gewürzgurken
- 1 Paprika orange oder rot
- 1 Flasche Schaschlik Sauce 250 ml
- 4 eingelegte Schaschlik-Spieße

Zubereitung:

Ajvar, Schmand, Tomatenmark und Schaschlik-Sauce in den Ofenmeister geben und miteinander vermischen.

Die Gewürzgurken & Paprika klein schneiden und hinzugeben.

Obendrauf die 4 Schaschlik-Spieße legen – Deckel auflegen.

Dein Backofen ist auf 200°C vorgeheizt/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten schmoren.

Wir haben dazu Spätzle gegessen und einen kleinen grünen Salat.

Viel Spaß beim nachkochen.

Deine

Martina Ziehl mit Pampered Chef