

# MINI-ME: KLEINE KEBABS

## MIT GEWÜRZJOGHURT

### FÜR DAS HÄHNCHENFLEISCH

- \* 1 EL Naturjoghurt
- \* 1 TL Salz
- \* 2 TL Paprikapulver edelsüß
- \* 1 Prise schwarzer Pfeffer
- \* 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- \* 200 g Hähnchenbrust

### FÜR DIE HACKFLEISCHMASSE

- \* 200 g Rinderhackfleisch
- \* 1 Eigelb (M)
- \* 1 EL gewürfelte Zwiebel
- \* je 1 TL Salz, Paprikapulver edelsüß und gemahlener Kreuzkümmel
- \* 1 Prise schwarzer Pfeffer
- \* 1 EL gehackte Petersilie

### FÜR DEN GEWÜRZJOGHURT

- \* 200 g Naturjoghurt
- \* 1 EL gehackte Minze
- \* je ½ TL gemahlener Kreuzkümmel, Koriander, Anis und Paprikapulver edelsüß
- \* 1 Spritzer Zitronensaft
- \* 1 TL Salz

### AUSSERDEM

- \* etwas Rapsöl zum Anbraten
- \* 1 EL Granatapfelkerne
- \* 1 EL gehackte Minze

### ERGIBT FÜNF SPIESSE

**1** Joghurt, Salz, und Gewürze in einer Schüssel vermischen. Das Hähnchenfleisch in sehr dünne Streifen schneiden und sorgfältig in der Marinade wenden. Das Fleisch mindestens 30 Minuten kalt stellen.

**2** Für die Hackfleischmasse alle Zutaten in einer Schüssel gleichmäßig verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln (ca. 2 cm ø) formen und kalt stellen.

**3** Das Hähnchenfleisch und die Hackfleischbällchen abwechselnd auf fünf Schaschlikspieße stecken. Dann die Oberfläche der Spieße mit den Händen etwas andrücken, sodass sie gleichmäßig ist. Die Spieße 1 weitere Stunde kalt stellen. Inzwischen alle Zutaten für den Gewürzjoghurt in einer Schüssel verrühren.

**4** Vor dem Servieren etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Mini-Kebabs darin von allen Seiten 5–6 Minuten anbraten, bis das Fleisch gar ist. Die Spieße warm mit Gewürzjoghurt servieren und mit Granatapfelkernen und Minze garnieren.

### DÖNATASTISCHE FACTS

Schatz, ich habe den Dönerspieß geschrumpft! Dies ist eine neue Variante der beliebten Schaschlikspieße, nämlich im Dönerstyle. Du kannst sie im Sommer auch ganz wunderbar auf den Grill werfen.

