

Puten-Gemüsespieße mit Datteln in Seranoschinken

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 6 SmartPoint Punkte

Zutaten:

500 g Putenfiletbraten, in Würfel zum Aufspießen geschnitten
300 g rohe, geschälte Kartoffeln, in mittelgroße Würfel geschnitten
3 Paprika, ich hatte Rot, Gelb, Grün, in größere Stücke geschnitten
1 große Zucchini, in breitere Halbmonde geschnitten
250 g Zuckerschoten, halbiert
2 Lauchzwiebeln, gewürfelt
6 Schalotten, halbiert
12 kernlose Datteln, ich nehme die Softdatteln von Aldi, waren 75 g
12 kleine, dünn geschnittenen Scheiben Seranoschinken, war 80 g
4 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“
3 TL Schlemmerkräuter
½ TL Paprikapulver edelsüß
Etwas Geflügelgewürz, etwas Chili, etwas Albaöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Zuerst das Putenfleisch mit Geflügelgewürz und Chili herzhaft würzen.

Dann die Kartoffelwürfel mit Paprikapulver, ganz wenig Albaöl und 2 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ würzen.

Dann von den Paprikawürfeln und den Zucchini-Stücken je 12 Stück beiseite legen, die brauchen wir mit den Schalotten und dem Fleisch zum Aufspießen.

Das Restliche Gemüse mit den Schlemmerkräutern, den 2 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ und etwas Albaöl vermengen und auf den großen Ofenzauberer verteilen. Ebenso die Kartoffelwürfel dazu geben und vermengen.

Nun das Fleisch mit den Schalotten und dem Gemüse, sowie jeweils 3 Datteln die in Seranoschinken eingewickelt wurden, aufspießen und auf die Kartoffel-Gemüsemischung auf dem großen Ofenzauberer legen.

Mit dem Silikonpinsel immer etwas Mangosenf auf das Gemüse der Spieße pinseln.

Dann alles für ca. 30-32 Minuten auf dem unteren Rost fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺