Hirtenspieße „Kreta“ (reicht für 4 Portionen)

Das brauchst du:

Für das Fleisch

4 Putenschnitzel
1 Packung Feta-Käse
Holzspieße
Salz, Pfeffer
Butterschmalz zum Anbraten

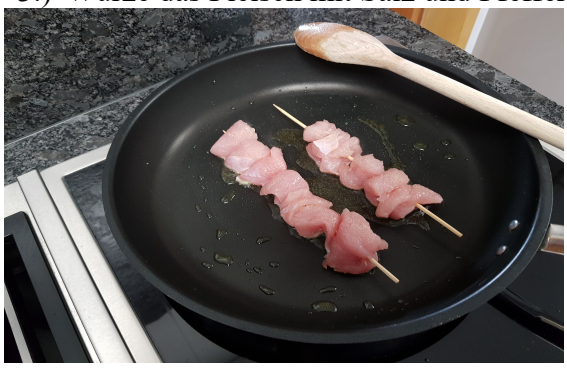
Für die Soße:
12 Cocktailtomaten
250 ml Gemüsebrühe
Tomatenmark
1 Zwiebel

Außerdem:
1 größere Tasse Reis, ein paar Blätter Basilikum zum Garnieren.

So machst du´s richtig:

1.) Heize den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vor.
2.) Schneide das Fleisch in Würfelchen und stecke es auf Spieße:

3.) Würze das Fleisch mit Salz und Pfeffer und brate es in einer Pfanne mit Butterschmalz an:



4.) Gib nun wie oben zu sehen, Fetastreifen auf die Spieße und gib sie in eine feuerfeste Form.
5.) Gib das Fleisch nun in dieser Form so lange in den Ofen, bis der Feta goldbraun geworden ist (sollte etwas 20 Minuten dauern).
6.) Gib nun eine Tasse Reis mit zwei Tassen warmem Wasser in einen Topf, gib Salz hinein und lass den Reis simmern, bis das Wasser fast komplett aufgesogen ist:

7.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen und brate sie in der Pfanne , in der du das Fleisch gebraten hast, an:

8.) Schneide die Tomaten in Hälften und gib sie mit dem Tomatenmark ebenfalls in die Pfanne:

9.) Lösche, wie oben zu sehen, mit der Gemüsebrühe ab und lass alles etwas einkochen.
10.) Zerstampfe dann die Tomaten mit einem Stampfer und richte alles auf einem Teller an.