

# SCHASCHLIK MIT SAUCE UND SÜSSKARTOFFELN

---

## Zutaten (Hauptgericht)

- 350g Rindshuft
- 4 verschiedenfarbige Peperoni
- 2 rote Zwiebeln
- 800g Süsskartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 TL [Kubebenpfeffer](#)
- 4 EL [Petersilie](#)

## Zutaten Scharfe Peperoni-Tomaten-Sauce

- 1 rote Peperoni
- 1 Peperoncino
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 1 Dose gehackte, geschälte Tomaten à 230g
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL [Petersilie](#)
- 1 TL [Meersalz](#)
- [Schwarzer Kampot Pfeffer](#)

Für die Sauce Peperoni und Peperoncino entkernen, klein schneiden und in ein hohes Gefäss geben. Knoblauch dazupressen, Tomaten und Öl dazugeben. Petersilie hacken und dazugeben. Mit einem Stabmixer ganz fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce in eine saubere Flasche füllen. Grill auf ca. 250 °C vorheizen. Fleisch, Peperoni und Zwiebeln in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden. Abwechselnd auf Spiesse stecken. Süsskartoffeln in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden. Spiesse und Süsskartoffeln mit wenig Öl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Süsskartoffeln beidseitig ca. 8 Minuten direkt grillieren. Spiesse rundum ca. 5 Minuten grillieren. Mit der Sauce servieren, Petersilie darüberzupfen.

*La Cucina*

