

/Inhalt

1. **Schaschlik** gegart 160 g in Sauce
2. **Roasted Roots**
3. **Kartoffel-Würfel**
4. **Petersilie Glatt** Bund

Koch
Bag /

Schaschlik
mit rustikalem
Ofengemüse

Zubereitung

Schritt für Schritt

Schaschlik

mit rustikalem Ofengemüse



- 1 Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen
- 2 Das rustikale Ofengemüse mit den Kartoffelwürfeln und etwas Pflanzenöl vermengen, auf einem Blech gleichmäßig verteilen und in den vorgeheizten Ofen geben
- 3 Das Schaschlik mit Sauce in einem Topf erhitzen und leicht köcheln lassen
- 4 Nach ca. 15–20 Minuten das Ofengemüse aus dem Ofen entnehmen und mit frischer Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken

1 Anrichten

Das rustikale Ofengemüse auf einem Teller zusammen mit dem Schaschlik anrichten und genießen.

