

/Inhalt

1. **Schaschlik** gegart 160g 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

Anrichten

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

