

Würziges Schweine-Schaschlik

mit knackigem Gurken-Oliven-Salat



30-40min



2 Personen

Wir braten Schweinespieße in Oregano-Marinade, die das Fleisch vom Schwein so wunderbar saftig und zart macht. Dazu zaubern wir einen schnellen Salat aus Tomaten, Gurke und Oliven und fühlen uns schon fast wie im Sommer-Urlaub!

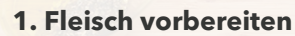
- frische Minze
- Schaschlik-Holzspieße
- Landgurke
- schwarze Oliven
- Kachelfleisch vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein
- Knoblauchzehe
- getrockneter Oregano
- Tomate
- rote Zwiebel
- Baguettebrötchen

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne
- Sieb
- Stabmixer

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 590kcal, Fett 15.9g,
Kohlenhydrate 65.1g, Eiweiß 40.5g



4. Fleisch garen

2. Salat vorbereiten

5. Dressing zubereiten

3. Fleisch aufspießen

6. Salat mischen

In einer großen Schüssel **Tomaten, Gurken, Zwiebel, Minze** und abgetropfte **Oliven** mit dem **Dressing** vermischen, evtl. nochmals abschmecken. Salat mit Brötchen und Spießen anrichten.