

Würziges Schweine-Schaschlik

mit knackigem Gurken-Oliven-Salat



30-40min



3-4 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!

- Landgurke
- Schweinefilet
- Schaschlik-Holzspieße
- Tomate
- schwarze Oliven
- Vollkorn-Baguettebrötchen
- getrockneter Oregano
- Knoblauchzehe

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne
- Sieb
- Stabmixer

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 695kcal, Fett 36.2g,
Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 33.2g



1. Fleisch marinieren

4. Fleisch garen

2. Salat vorbereiten

3. Fleisch aufspießen

A person wearing a white apron is pouring a thick, orange-colored dressing from a small glass bowl into a large glass bowl. The large bowl contains a salad of diced cucumbers, tomatoes, and black olives. The background is a brick wall.

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