Rezept

Ofengemüse mit BBQ Braai spiced Salt NR: 13 vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 30 min

Zutaten:

4 Pepperoni
2 Randen
4 Karotten
½ Bund Spargeln (je nach Saison)
Oder Sellerie etc.
1 El Akazienhonig
1 EL Balsamico Hell
1 TL Braai Spiced Salz
4 EL Olivenöl

Zubereitung

- Die Randen schälen und in lange Stücke schneiden.
- Die Peperoni waschen und in Streifen schneiden.
- Karotten schälen und in lange Stücke schneiden.
- Spargeln waschen, und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden.

Marinade:

- Akazienhonig, Balsamico, Olivenöl und Braai Spiced Salt mischen

- Das Gemüse auf dem Backblech verteilen und mit dem Kochpinsel die Marinade auf das Gemüse auftragen.

Die feine Süsse des Akazienhonig ergänzt sich mit der knoblauch-rauchigen Note des Braai spices Salt. Probiers mal aus!

E Guetä!