

## Fleischspieße mit Gemüse und Halloumikäsepäckchen aus dem gr. Ofenzauberer von Pamperedchef



Rezeptidee von Susanne Altschuh

### Zubereitung:

- Den Halloumikäse in große Würfel schneiden und mit dem Bacon umwickeln.
- Das Fleisch ebenfalls groß Würfeln und würzen oder marinieren.
- Beides abwechselnd auf einen Holzspieß stecken und auf den großen Ofenzauberer legen.
- Kartoffeln, Karotten, Spitzpaprika und Champions in mundgerechte Stücke schneiden und mit Rapsöl und diversen Gewürzen vermischen.
- Dann bei 200 Grad 45 min garen, kommt darauf an wie dick die Fleischwürfel sind.
- Rost/unterstes Einschubfach/bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen ist anders als meiner

Viel Spaß beim nachmachen.