Choucroute aux légumes et knacki

Les ingrédients

- 6 KNACKI HERTA
- 500g de choucroute
- 800g de pommes de terre grenailles
- 400g de panais
- Jus d’1/2 citron
- Persil, romarin, herbe de Provence, moutarde, miel, huile d’olive

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Coupez les pommes de terre en tranches et le panais en deux. Placez-les dans un plat allant au four.
- Hachez finement le persil et le romarin, et mélangez-les aux herbes de Provence, à la moutarde, au miel, au jus de citron et à l’huile d’olive. Versez le mélange sur les légumes, salez, poivrez.
- Enfournez pendant 25 à 30 minutes. Ajoutez ensuite la choucroute et les KNACKI HERTA, remuez bien et enfournez de nouveau pendant 15 à 20 minutes.
- Sortez le plat du four et dégustez.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**