

Ofengemüse mit Feta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Ofengemüse

3 bunte Möhren
3 Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Zucchini
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 Zweig(e) Rosmarin

Zum Garnieren

200 g Feta
2 Zweig(e) Petersilie
Dip nach Wahl

Heute kocht sich dein Essen quasi von selbst! Wie das gehen soll? Ganz einfach: Lass die Arbeit für dein **Ofengemüse mit Feta** vom Ofen machen. Schnippel nur fix dein Lieblingsgemüse in grobe Stücke und wirf es mit Öl und ein par Kräutern auf's Blech. Keine **30 Minuten** später ist dein Blechgemüse startklar. Toppe es

mit würzigem Feta und tunk es mit der Gabel in deinen cremigen Lieblingsdip. Also: Nix, wie ran ans Gemüse!

- 1 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

Für das Gemüse Möhren putzen und längs halbieren. Kartoffeln waschen und der Länge nach in Viertel schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, der Länge nach halbieren und in fingerdicke Scheiben schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln achteln und Knoblauch fein hacken.

- 3 -

Sämtliches Gemüse in einer großen Schüssel mit Olivenöl und Balsamico-Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarinadeln vom Zweig zupfen, grob hacken und untermengen.

- 4 -

Gemüse auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten garen, bis es Farbe angenommen hat.

- 5 -

Zum Garnieren Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Feta zerbröseln und beides über das warme Gemüse geben. Ofengemüse warm mit einem Dip deiner Wahl servieren.