

Ofengemüse mit Feta



0,65 €
Kosten / Portion



60 Min.
Zeitaufwand



einfach
Schwierigkeit

Zutaten pro Portion:

- 70 g Frühkartoffeln (Drillinge)
- 60 g Möhren
- 60 g Hokkaido Kürbis
- 60 g Süßkartoffeln
- 25 g Zucchini
- 20 g Feta oder Hirtenkäse
- 10 g Zwiebeln
- Olivenöl
- Kräuter der Provence (getrocknet)

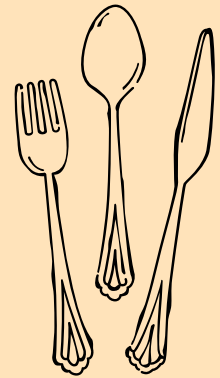
Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen; Kartoffeln vierteln und restliches Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Gesamtes Gemüse auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl und etwas Wasser beträufeln.

Im Ofen bei 150°C Umluft ca. 30 Minuten garen.

Feta und Kräuter über das Gemüse geben und alles bei 200°C für 5-10 Minuten gratinieren.



Tipp:

Optionale Fleischbeilage:

150g Hähnchenbrust pro Person nach Belieben würzen und für 20 Minuten mit auf das Gemüse legen und im Ofen garen.

