

Ofengemüse mit Feta Käse

Super einfach super lecker.

Rezept für bis zu 4 Personen

Gemüse nach Wahl in 1cm große Würfel schneiden

Hier sind es

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

1 mittel große Zucchini

1 Aubergine

1 rote Zwiebel

5 -6 Kartoffeln

2 Knoblauchzehen fein gehackt

15 Oliven

3 - 4 eingelegte Peperoni ganz lassen, weil es nicht jeder will

1 kleine Zwiebel in 3 mm starke Ringe schneiden

180g Feta Käse



So funktioniert es!

Die Gemüse Würfel in die Ofenhexe geben und mit bewusst wenig Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse anschließend mit viel Olivenöl (6 EL) mischen.

In den vorgeheizten Backofen 200C Umluft 20 Minuten backen.

Nach dieser Zeit das Gemüse einmal wenden und für weiter 10 - 15 Minuten backen

Den Feta Käse auch in kleine Würfel schneiden und oben auf das Gemüse geben.

10 Minuten weiter backen, bis der Käse kleine braune Stellen bekommt.

Das Gemüse ist nach dieser Zeit im Backofen gut gegart und eher etwas weicher.

Mit Baguette oder Weißbrot Servieren.

Guten Appetit!