



REZEPT DER WOCHE

Schnelles Ofengemüse mit Feta

Zutaten

2 Zwiebeln
1 Zucchini
500g Cherry-Tomaten
2-3 Paprika
eine Handvoll Möhren
1 Stück Fetakäse
Ölivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
frische oder getrocknete Kräuter
(z.B. Thymian, Rosmarin)
Paprikapulver (edelsüß oder
scharf)

Zubereitung

Das Gemüse waschen/ putzen und anschließend in grobe Stücke schneiden. Die Cherry-Tomaten halbieren.

Den Knoblauch schälen und pressen. Das Gemüse mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver Knoblauch und Kräutern marinieren.

Alles in eine Auflaufform geben.

Den Feta würfeln und ebenfalls in der Auflaufform verteilen.

Im vorgeheizten Backofen alles bei 200 Grad ca. 25-30 Minuten backen.

Guten Appetit!