

REZEPT DER WOCHE

KW 11 10.03. – 16.03.2025

Ofengemüse mit Feta (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

800 g	Ofenkartoffeln (Drillinge)	Art.Nr. 507)
500 g	Pastinaken	(Art.Nr. 314)
600 g	Möhren	(Art.Nr. 300)
1	Zwiebel	(Art.Nr. 400)
200 g	Datternotomaten	(Art.Nr. 105)
400 g	Feta	(Art.Nr. 2158)
100 g	Oliven ohne Stein	(Art.Nr. 17119)
3 EL	Olivenöl	(Art.Nr. 8414)
2 TL	Gewürz „Das Beste für Reste“	(Art.Nr. 8751)
etwas	Thymian	(Art.Nr. 480)
etwas	Rosmarin	(Art.Nr. 8146)
etwas	Pfeffer weiß	(Art.Nr. 8508)
etwas	Salz	

Und so geht's:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Die Kartoffeln gründlich bürsten und in Hälften schneiden. Die Zwiebel, Pastinaken und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen und das gesamte Gemüse darauf verteilen.

Das Gemüse mit dem Gewürz „Das Beste für Reste“, Rosmarin, Thymian, Pfeffer und Salz würzen und großzügig mit Olivenöl marinieren. Anschließend in den vorgeheizten Ofen geben.

Nach etwa der Hälfte der Backzeit den Feta auf das Gemüse legen und mit Olivenöl einreiben. Alles fertig backen, bis das Gemüse weich ist.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de