

OFENGEMÜSE MIT KÜRBIS UND VEGANEM FETA

Dieses tolle Ofengemüse mit Kürbis und veganem Feta ist ein echtes Feinschmeckergericht. Das Rezept ist leicht gemacht.



Foto GuteKueche.de



Bewertung: Ø 4,7 (34 Stimmen)



Zutaten für 4 Portionen

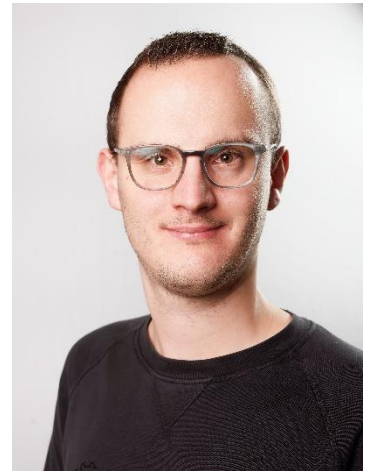
400 g	Kartoffeln
400 g	Kürbis, Hokkaido oder Butternut (nach Wahl)
2 Stk	Knoblauchzehen
1 TL	Majoran
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Olivöl
250 g	Feta, vegan

Zum Beispiel von Simply V! ;)

Zubereitung

- 1 Als Erstes den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Danach die Kartoffeln schälen, waschen, der Länge nach halbieren und auf das vorbereitete Backblech geben.
- 3 Dann den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen, den Kürbis in 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und ebenfalls auf das Backblech legen.
- 4 Anschließend den Knoblauch schälen, durch eine Presse drücken und zusammen mit Kreuzkümmel, Majoran, Salz, Pfeffer sowie Olivenöl in eine Schüssel geben, gut vermengen und über dem Ofengemüse verteilen.
- 5 Nun das Gemüse für 35-40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
- 6 In der Zwischenzeit den Feta in Würfel schneiden und diesen in den letzten 15 Minuten vor Ende der Backzeit über dem Ofengemüse verstreuen.

Quelle: <https://www.gutekueche.de/ofengemuese-mit-kuerbis-und-veganem-feta-rezept-14998>



Thorbens
Lieblingsrezept