

Ofengemüse mit körnigem Frischkäse

Bunte Gemüsemischung mit Rosmarin-Kartoffeln. Schnell zubereitet und einfach lecker.

Körniger Frischkäse oder auch aromatischer Feta, beide Käsesorten passen zu diesem Gemüsegericht. Das frische Gemüse wird bei ca. 180°C im Backofen gegart. Die Vorbereitung ist ganz einfach und die Zubereitung dieses Ofengemüsegerichtes geht schnell von der Hand.

Zutaten

- 500 g Mini Kartoffeln
- 300 g Champignons
- 4 Schalotten
- 8 Mini Paprika rot
- 8 Mini Paprika orange
- 2 Zucchini
- 2 Möhren
- Rosmarinzweige
- Petersilie
- 1 TL Koriander
- 1/2 TL Chilipulver
- 2 EL Olivenöl
- 300 g körniger Frischkäse

Zubereitung

- Die Champignons und die Schalotten waschen, schälen und halbieren. Die Mini Paprika abwaschen halbieren und entkernen. Die Kartoffeln putzen und halbieren. Die Möhren und die Zucchini abputzen und in Scheiben schneiden.
- Alles auf ein Backblech legen und mit dem Öl beträufeln. Die Kartoffeln mit etwas Rosmarin würzen, den Rest mit Koriander und Chilipulver.
- Das Ganze für etwa eine halbe Stunde in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.
- Alles portionsweise auf Tellern dekorieren, einen Klecks Frischkäse obenauf geben und mit einem Petersilienzweig garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ofengemuese-koernigem-frischkaese/>