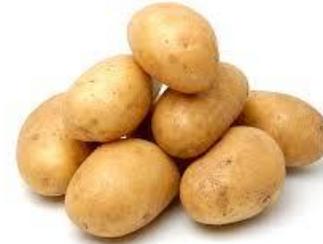


# Winterliches Ofengemüse

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 kleine Süßkartoffel
- 100g Feta
- 400g Kartoffeln (z.B. Drillinge)
- 250g Rosenkohl
- 1 Rote Zwiebel
- 3-4EL Olivenöl
- 1EL Paprikagewürz
- je 1TL Basilikum und Rosmarin
- Salz, Pfeffer



## Zubereitung :

- 1) Ungeschälte Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder in Spalten schneiden. Die Süßkartoffel schälen und in Würfel teilen (3cm).
- 2) Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Rosenkohl putzen.
- 3) Das Gemüse in einer großen Schüssel mit 3-4EL Olivenöl sowie den Kräutern und Gewürzen vermengen.
- 4) Alles auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (220 Grad Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene ca. 25-30min backen.
- 5) In den letzten 10min den Feta über das Gemüse krümeln und mitbacken.
- 6) Das Ofengemüse auf den Tellern verteilen. Dazu kann man Kräuterquark oder Kräuterschmand reichen. Geht aber auch gut ohne.

