

Ofengemüse nach griechischer Art

Zutaten:

- 1 P. Schafskäse
- 1-2 roten Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 2 Karotten
- 2 mittelgroße Zucchini
- 5 mittelgroße Kartoffel (festkochend mit Schale)
- 4EL AGRILUNA-Rapsöl
- 1TL Salz
- 2TL Kräuter der Provence / oder Pizzakräuter
- ½ TL Gyrosgewürz (falls vorhanden)
- 1Pr. Braunen Zucker

Zubereitung:

- Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen
- Gemüse waschen und in gewünschte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.
- Öl und Gewürze dazu und gut vermengen und auf der White Lady/Ofenzauberer verteilen
- Auf den Rost stellen und auf unterster Schiene 20 Min. backen
- Danach den Schafskäse über das Gemüse bröseln und weitere 15-20 Min. weiter backen.

Dazu passt Zaziki oder Fleisch vom Grill.Guten Appetit!

