

Mediterranes Ofengemüse mit mariniertem Feta und Mini-Kartoffeln

Zutaten (für 2 Personen)

- 300g Mini-Kartoffeln
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Hokkaido Kürbis
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- ½ Chilischote getrocknet oder frisch
- 1 EL schwarze oder grüne Oliven (entkernt)
- 1 Pack Feta Käse
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Oregano
- Frische Rosmarinzweige



Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Im Ofen: ca. 25 Min. bei 180° (Umluft)

Aubergine in kleine Würfel schneiden, in ein Sieb geben, salzen und ca. 10 Minuten über eine Schüssel hängen. Die Aubergine verliert dabei überschüssiges Wasser. Aubergine gut abspülen, trockentupfen. Kartoffeln je nach Größe vierteln oder halbieren (nicht schälen). Zucchini, Paprika und Kürbis waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse und Kartoffeln gemeinsam in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch und Chili fein schneiden. Ausreichend Olivenöl mit Knoblauch, Zwiebel, Chili, Salz, Pfeffer und Oregano zu einer Marinade verrühren. Marinade über das Gemüse und die Kartoffeln geben und gut durchmischen bis alles mariniert ist.

Mariniertes Gemüse und Kartoffeln in eine Ofenfeste Form geben. Oliven in Ringe schneiden. Fetakäse in mundgerechte Würfel schneiden. Beides zum Gemüse und den Kartoffeln hinzugeben. Drei frische Rosmarinzwige darauf legen. Nach 25 Min. aus dem Ofen nehmen und entweder als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch servieren.

GEMOTEG wünscht guten Appetit!