

Ofengemüse mit Tomaten-Schafskäse



Für 2 Personen

Kochzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: gemischte Gemüsereste, Schafskäse,

Zutaten

- ca. 700 g gemischtes Gemüse (z.B. Möhren, Pastinaken, Zucchini, Süßkartoffeln, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Kartoffeln u. V. m)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1-2 Zweige Rosmarin
- 4 getrocknete Tomaten (in Öl)
- 100 g Schafskäse
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- Pfeffer

Arbeitsschritte

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Gemüse waschen bzw. schälen, putzen und in mundgerechte Stücke oder Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel mit dem Öl mischen und mit Salz würzen.

2. Das Gemüse auf dem Blech verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Minuten backen.
3. Den Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Das Gemüse wenden und den Rosmarin untermischen. Weitere 10-15 Minuten backen, bis das Gemüse gar ist.
4. Inzwischen die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Den Schafkäse zerkrümeln und die Tomatenwürfelchen und die gerösteten Pinienkerne untermengen.
5. Das Gemüse pfeffern und mit dem Tomaten-Schafskäse auf Tellern anrichten. Guten Appetit!

Copyright Margit Proebst