

HERBSTLICHES OFENGEMÜSE

MIT INGWER-HONIG-DRESSING



ZUTATEN

400 g Randig

300 g Karotten

200 g Paprika

100 g Shishitos

150 g Feta

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Dressing:

15 g frischer Ingwer

2 EL Olivenöl

1 EL Honig

1 EL Zitronensaft

1 TL Senf

Salz & Pfeffer

für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Backofen auf **200 °C Umluft** vorheizen. Randig und Karotten schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem Backblech verteilen und **20 Minuten rösten**.

Paprika in Stücke schneiden, Shishitos ganz lassen oder halbieren. Beides zum Gemüse geben und weitere **15-20 Minuten rösten**, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist.

Für das Dressing Ingwer fein reiben und mit Olivenöl, Honig, Zitronensaft und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das warme Ofengemüse mit dem Dressing vermengen, Feta darüberbröseln und direkt servieren. Dazu passen frisches Brot, Couscous oder Reis.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at