



Gebackener Fetakäse

mit Ofengemüse und Spinat



30-40min



4 Personen

Goldbraun geröstetes Ofengemüse, knusprig-gebackener Schafskäse mit einer tollen Panade aus Gewürzen und saftiger Spinat machen dieses Gericht zu einem richtigen Highlight. Ein Dip aus Joghurt und Zitrone rundet alles perfekt ab. Wir wünschen guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- Feta ⁷
- Kartoffelnetz
- Karotte
- Joghurt ⁷
- Babyspinat
- Brathändl Gewürz
- Knoblauchzehe
- unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler

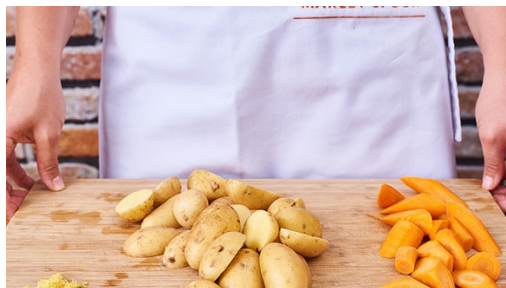
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 675.0kcal, Fett 34.6g, Eiweiß 22.2g, Kohlenhydrate 59.4g



1. Gemüse vorbereiten

Das Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Kartoffeln** mit der Schale, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Die **Karotten** schälen und in schräge, ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Schale der Zitrone** reiben und den **Saft** auspressen.



4. Käse backen

Den **Käse** zu dem **Gemüse** auf das Blech geben und ca. 15-20Min. mitrösten.



2. Gemüse rösten

Kartoffeln und **Karotten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit 2EL Olivenöl, **3EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer vermischen. Im Ofen für ca. 20-25Min. goldbraun rösten.



5. Spinat zubereiten

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein hacken. In einer großen Pfanne 1EL Öl mittelhoch erhitzen, den **Knoblauch** darin ca. 1-2Min. anschwitzen, dann die **Hälfte des Spinats** hinzugeben und unter Rühren braten, bis er einfällt.



3. Käse marinieren

Käse in 4 gleich große Stücke teilen, mit der **Gewürzmischung** sowie **2TL Zitronenabrieb** marinieren.



6. Dip zubereiten

Den **Joghurt** mit **1EL Zitronensaft**, dem **restlichen Abrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **restlichen Spinat** mit 1-2EL Olivenöl und **2EL Zitronensaft** marinieren. Das **Ofengemüse** zusammen mit dem **Spinat** und dem **Feta** anrichten, dazu den **Dip** und den **Salat** servieren.