



Buntes Ofengemüse mit Schafkäse in Salzlake und
Rosmarin



Zutaten für 2 - 3 Portionen

- 400g Kartoffeln
- 1 Süßkartoffel
- 2 Rote Rüben
- 5 Karotten
- ½ Kürbis (Hokkaido)
- 1 großer Apfel
- 150g Schafkäse in Salzlake (1 Pkg.)
- 70 ml Olivenöl
- 2 TL gemahlener Rosmarin
- 5 Zweige frischer Rosmarin
- 2 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln, Süßkartoffel, Rote Rübe, und Karotten schälen, waschen und anschließend vierteln. Apfel waschen und ebenfalls in Viertel schneiden. Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden. Öl mit gemahlenem Rosmarin vermengen. Die Hälfte des Ölgemisches mit Kartoffeln, Süßkartoffel, Roten Rüben und Karotten in eine Auflaufform geben, salzen und pfeffern und durchmischen. 20 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit Apfel und Kürbis mit dem restlichen Öl vermengen und etwas ziehen lassen. Nach 20 Minuten Backzeit Apfel und Kürbis ebenfalls in die Backform geben und gemeinsam für weitere 15 Minuten backen. Schafkäse in Salzlake mit den Fingern zerbröseln, über das Gemüse streuen und für weitere 10-15 Minuten fertig backen bis der Käse eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

Unser Tipp: Am besten gleich in der Auflaufform servieren – ein perfektes Gericht zum Teilen 😊

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊