



Ofengemüse mit grünem Spargel und Feta

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Rezept für: 4 Personen

Zutaten:

500 g Drillinge
2 Bund grüner Spargel
300 g Cocktailtomaten
250 g Feta
5 EL Olivenöl
Pfeffer
Meersalz
Veggie Gewürzmischung von Soul Spice

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Drillinge waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
In einer großen Schüssel mit Olivenöl und Meersalz vermengen.
Backblech mit Backpapier auslegen, Kartoffeln auf das Blech geben, verteilen und für 20 Minuten in den Ofen schieben (mittlere Schiene).
In der Zwischenzeit den Spargel waschen, die unteren Enden entfernen, in drei Teile schneiden und ebenfalls in die große Schüssel geben, die wir gerade schon benutzt haben
Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen und dazu geben.
Nun mit Olivenöl, der Veggie-Gewürzmischung und geschrotetem Pfeffer gut vermischen.
Backblech aus dem Ofen holen, Kartoffeln beiseiteschieben und auf die nun freie Seite die Spargel-Tomaten-Mischung verteilen.
Alles nochmals für 20 Minuten in den Ofen geben.
Nach 15 Minuten den kleingeschnittenen Feta-Käse über das Gemüse verteilen und für 5 Minuten weitergaren.
Fertig.
Dazu passt selbstgemachter Kräuterquark oder Sour-Cream. Guten Appetit.