

Backofengemüse mit Bruschettafreund



Zutaten

🔥 Bruschettafreund

2 Paprika

2 Zucchini

1 Aubergine

1 Packung Kirschtomaten

500 g Fetakäse aus Schafs- oder Ziegenmilch

1 Zwiebel

Knoblauchzehen nach Belieben

Salz und Pfeffer



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

Zubereitung

- Step 1:** Knoblauch und Zwiebeln schälen. Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Aubergine sowie Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauchzehen mit reinwerfen.
- Step 2:** Bruschettafreund, Salz und Pfeffer reichlich dazugeben.
- Step 3:** Den Fetakäse in eine gefettete Backform legen, den Inhalt der Schüssel drumherum verteilen.
- Step 4:** Alles für 180 Grad Umluft bei 30min in den Backofen schieben.
- Step 5:** Aus dem Ofen nehmen, den nun weichen Fetakäse zerdrücken und mit dem Rest vermengen.
- Step 6:** Mit Spaghetti, Gnocchi, Kichererbsen oder auch einfach nur pur genießen.

Unser Tipp: Für mehr Geschmack gerne beim Würzen noch getrocknete Kräuter hinzufügen wie Basilikum oder Oregano.

Die Ölfreunde

Donautalstr. 17 | 88631 Beuron/Thiergarten
Tel.: 07570 666 | info@dieoelfreunde.de

Hier zum Rezept:

<https://dieoelfreunde.de/Backofengemuese-mit-Bruschettafreund>