



## Fenchel-Karotten-Ofengemüse

mit Linsen und Kräuter-Käse-Dressing



30-40min



3-4 Personen

Vegetarisches Essen vom Feinsten steht heute auf dem Speiseplan: Ein buntes Ofengemüse aus Fenchel, Karotten und Zwiebeln eröffnet optisch den Ring, dazu gibt es nahrhafte Linsen und ein aromatisch-cremiges Dressing aus Fetakäse, pikanter Peperoni und frischen Kräutern. Das macht satt, ist lecker und noch dazu Low Carb – guten Appetit!

- 3 Karotten
- 2 Fenchelknollen
- 2 rote Zwiebeln
- 100g Fetakäse <sup>7</sup>
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 rote Peperoni
- 15g Estragon & Minze
- 2 Dosen Linsen
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

**Allergene**  
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 486kcal, Fett 26.1g,  
Kohlenhydrate 42.5g, Eiweiß 16.2g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und je nach Dicke längs halbieren oder vierteln. Den **Fenchel** längs halbieren, den Strunk entfernen und den **Fenchel** in 0,5-1cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, **eine Zwiebel** in Spalten schneiden und die einzelnen Schichten voneinander trennen, die **andere Zwiebel** fein würfeln.



Die **Karotten**, den **Fenchel** und die getrennten **Zwiebelspalten** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 2EL Olivenöl sowie je 2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 25–30Min. rösten, bis das **Gemüse** gar und an den Rändern knusprig braun ist, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



Inzwischen den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln. Die **Schale der Zitronen** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden, ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Estragon**- und die **Minzeblätter** abzupfen und separat grob schneiden.



Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Zwiebelwürfel** mit 1 kräftigen Prise Salz in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Die **Linsen** mit 2-3EL Wasser zugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 5-10Min. erwärmen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, gelegentlich umrühren.



Die **1/2 des Käses** mit 2TL Honig, der **Zitronenschale, 3-4EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem cremigen **Dressing** verrühren. Den **Estragon**, ca. **2/3 der Minze** und die **Peperoni nach Geschmack** untermischen.



Die **Linsen** mit **2TL Granatapfelsirup** oder **mehr nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **Linsen** mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Das **Ofengemüse** mit den **Linsen** anrichten, mit dem **restlichen Käse** und der restlichen **Minze** garnieren und mit dem **Dressing** beträufelt servieren.