



Griechisches Ofengemüse mit Feta

mit Oliven und Joghurt-Minze-Dip



30-40min



2 Portionen

Bequemlichkeit ist des Menschen Freund und Laster, wenn aber ein Gericht wie dieses dabei rauskommt, eindeutig eher Ersteres! Der Ofen macht heute nämlich die meiste Arbeit. Frische Kartoffeln, Paprika und Aubergine werden mit Gewürz gemischt und anschließend knusprig gebacken. Serviert werden sie mit einem zitronigen Oliven-Topping und frischem Joghurtdressing mit Minze – und das war's schon. Ehrlich!

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 große Aubergine
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. grüne Oliven
- 10g Minze
- 1 Becher Joghurt ¹
- 100g Feta ¹

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 653kcal, Fett 37.2g,
Kohlenhydrate 61.6g, Eiweiß 18.6g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm breite Spalten schneiden. Die **Aubergine** längs halbieren und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** und die **Auberginenwürfel** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 10-15Min. im Ofen vorbacken.



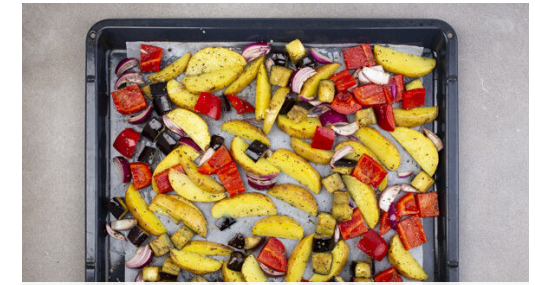
Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder reiben. Die **Zitronenschale** fein abreiben. Die **Olive**n fein hacken und mit der **½ des Knoblauchs**, **1TL Zitronenschale**, der **übrigen Gewürzmischung** und 1EL Olivenöl vermengen. **Tipp:** Wer keinen rohen **Knoblauch** mag, kann den **Knoblauch** vorher ca. 30Sek. in einer kleinen Pfanne mit etwas Olivenöl braten.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.



Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Joghurt** mit der **Minze** und dem **restlichen Knoblauch verrühren** und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Nach 10-15Min. Backzeit die **Paprika**, die **Zwiebeln**, **1-2TL Gewürzmischung** und 1TL Olivenöl auf dem Blech mit den **Kartoffeln** und den **Auberginen** vermengen und das **Gemüse** noch 10-15Min. backen, bis alles goldbraun und gar ist.



Das **Ofengemüse** auf Teller verteilen und nach Belieben mit dem **Würzöl** beträufeln. Den **Feta** darüberkrümeln. Die **Zitrone** in Spalten schneiden und mit ggf. übrigem **Würzöl** und dem **Joghurt** dazu reichen.