



Feta-Gemüse-Bowl griechische Art

mit weißen Bohnen und Croûtons



ca. 35min



3 Portionen

In unserer vegetarischen Bowl tummeln sich heute bunte, mediterrane Zutaten, die nur darauf warten, von dir genossen zu werden. Ein frisch-würziger Salat aus Gurken, weißen Bohnen, Oliven und Kapern trifft geröstete Paprika, knusprige, selbst gemachte Croûtons und das Beste: cremig-weichen Feta direkt aus dem Ofen. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 2 Paprika
- 100g Feta ²
- 50g Feta ²
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. Kapern
- 1 Gurke
- 1 Pck. getrocknete Minze
- 1 Baguettebrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- Schneebesen
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 603kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 49.1g, Eiweiß 20.1g



1. Paprika vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **gelbe Paprika** achtern und entkernen, die **rote Paprika** entkernen und quer in ca. 0,5cm dicke Ringe schneiden. Beide auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, auf einer Seite des Blechs etwas Platz lassen.



2. Feta einpacken

Das **größere Fetastück** quer halbieren, dann **alle Fetastücke** mittig auf ein Stück Backpapier legen. Mit 1TL Olivenöl beträufeln, die **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Pfeffer darüberstreuen. Das Backpapier zu einem Päckchen schließen, indem jeweils die zwei gegenüberliegenden Seiten zusammengefaltet und leicht eingerollt werden.



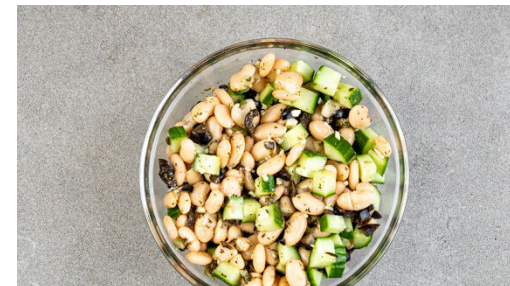
3. Feta & Paprika backen

Das **Fetapäckchen** zur **Paprika** auf das Blech geben und beides im Ofen 10-15Min. backen, bis die **Paprika** gar ist und der **Feta** weich wird. In den letzten 3-5Min. das **Fetapäckchen** öffnen, damit der **Feta** goldbraun wird.



4. Gemüse schneiden

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oliven** und die **Kapern** fein schneiden. Die **Gurke** in ca. 2cm große Würfel schneiden.



5. Salat anmachen

Mit einem Schneebesen 2EL Olivenöl, 1EL Essig, **1TL getrocknete Minze**, 1TL Senf und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren. Die **Bohnen**, den **Knoblauch**, die **Oliven**, die **Kapern** und die **Gurke** zugeben und gründlich unterheben.



6. Croûtons backen

Das **Brötchen** in 2-3cm große Stücke reißen, auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1TL Olivenöl und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen und im Ofen in 5-8Min. zu knusprigen **Croûtons** backen. Aus dem **Bohnensalat**, der **Paprika** und den **Croûtons** nach Belieben eine Bowl zusammenstellen, den **Feta** darauf anrichten und servieren.