



## Griechisches Ofengemüse mit Feta

mit Oliven und Joghurt-Minze-Dip



30-40min



3-4 Personen

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 provenzalischen Kräutern gemischt und anschließend knusprig gebacken. Serviert werden sie mit einem zitronigen Oliven-Topping und frischem Joghurtdressing mit Minze – und das war's schon. Ehrlich!

## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Auberginen
- 2 rote Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung grüne Oliven
- 10g Minze
- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 200g Fetakäse<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 568kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 64.0g, Eiweiß 18.6g



**1. Kartoffeln vorbacken**

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



**4. Würzöl zubereiten**

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder reiben. Die **Zitronenschale** fein abreiben. Die **Oliven** fein hacken und mit der **1/2 des Knoblauchs**, der **Zitronenschale**, den **übrigen Provence-Kräutern** und 2EL Olivenöl vermengen.

**Tipp:** Wer keinen rohen **Knoblauch** mag, kann den **Knoblauch** vorher ca. 30Sek. in einer kleinen Pfanne mit etwas Olivenöl braten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](http://marleyspoon.de) an.  #marleyspooning



**2. Gemüse schneiden**

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



**3. Ofengemüse fertigstellen**

Nach 10-15Min. Backzeit jeweils die **1/2 der Paprika**, die **1/2 der Zwiebeln**, **1-2TL Provence-Kräuter** und 1TL Olivenöl auf den Blechen mit den **Kartoffeln** und den **Auberginen** mischen und das **Gemüse** noch 10-15Min. backen, bis alles goldbraun und gar ist. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



**5. Joghurt verfeinern**

Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Den **Joghurt** mit der **Minze** und dem **restlichen Knoblauch verrühren** und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Anrichten und servieren**

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