

Kategorie

Gemüse

Titel

Backofengemüse mit Ziegenkäse

Zutaten

1 rote Paprika

1 Zucchini

1 Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Paprika
edelsüß

200 g Ziegenkäserolle

300g festkochende
Kartoffeln, für
Kartoffelspalten

Zutaten für 2 Personen

Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze
vorheizen.

Gemüse waschen. Paprika in mundgerechte
Stücke schneiden, Zucchini in ca. 2 cm dicke
Scheiben schneiden, Knoblauchzehe
pressen. Alles mit 2 EL Olivenöl und den
Gewürzen vermengen.

Etwas ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.
Mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika
vermengen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf
eine Seite die Kartoffelspalten gleichmäßig
verteilen und 15 Min. backen. Danach das
Gemüse auf die andere Seite schichten und
weitere 15 Min. backen.

Die Ziegenkäserolle in 8 gleich große
Scheiben schneiden. Für die letzten 2 Min.
Backzeit die Scheiben auf das Gemüse
verteilen und mit erhitzen.