Unser Rezept

DER WOCHE

FENCHELOFENGEMÜSE

MIT FETA

ZUTATEN

3 Fenchelknollen

5 Karotten

1 Bund Mangoldstiele

10 Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

150 g Feta

1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel

100 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)

150 g Kalamata-Oliven

ZUBEREITUNG

Fenchelgrün abzupfen und fein hacken. Fenchel und Karotten längs in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und achteln. Mangoldstiele ebenfalls kleinschneiden. Knoblauch pellen und hacken.

Das Gemüse in einer Schüssel mit Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel gut vermischen.

Auf einem beschichteten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200˚C (Gas Stufe 3, Umluft 180 ˚C) 20 Minuten garen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit Feta, Tomaten und Oliven hinzufügen.

Mit Fenchelgrün bestreut servieren. Das übrige grün für Fenchelgrünpesto verwenden.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de