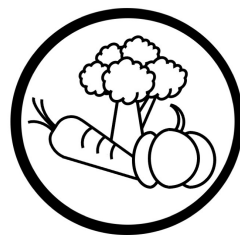


Ofen Gemüse mit Ziegenkäse



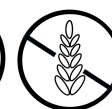
4 Portionen



Vorbereitung
10 Minuten



180°
15min



Gluten
frei



Laktose
frei ohne
Käse



Vegan
ohne
Käse

2 Peperoni
2 Zucchini
4 Kartoffel (geschwellt)
frischer Thymian
Olivenöl Salz und Pfeffer

Peperoni entkernen und mit den Zucchini und den geschwellten Kartoffeln zu mundgerechten Stücke schneiden. In einem Wok mit der Hälfte des frischen Thymians und Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einem Backblech das Gemüse bei 180° ca. 15 Minuten mit der Grillfunktion backen.

Das Gemüse auf Teller anrichten, Mit dem Ziegenfrischkäse belegen und mit Thymian-Zweigen und Birnendicksaft dekorieren.

Das Ofen-Gemüse eignet sich gut als Vorspeise oder gerne auch als Beilage

