

# DINNERLY



## Gebakken feta met heerlijke groenten uit de oven



ca. 30min



2 personen

Dit lijkt ontzettend luxe: prachtige gebakken feta uit de oven met een fijne mix van geroosterde groenten. Kleurrijk, origineel en lekker, zeker met de fris-pittige saus die we er zelf bij maken met verse citroen. Een volwaardige en helemaal vegetarische maaltijd met een fijne citruskick.

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 rode ui
- 2 paarse wortels
- 1 citroen
- 150g feta <sup>7</sup>
- 3 tomaten

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 575kcal, vet 31.3g, koolhydraten 52.5g, eiwit 17.9g



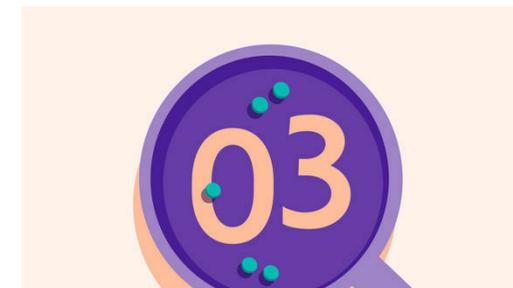
### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.



### 2. Gemüse rösten

Die **Süßkartoffeln**, die **Zwiebeln** und die **Karotten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1–2TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und im Ofen in 15–20Min. leicht knusprig rösten.



### 3. Würzsauce zubereiten

Ca. 1TL **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. 2EL Olivenöl, 1EL **Zitronensaft**, den **Zitronenabrieb**, den Knoblauch, 1/2TL Zucker sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Würzsauce** verrühren.



### 4. Feta backen

Den **Feta** in 4 **gleich große Stücke** schneiden. Die **Tomaten** vierteln, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** und den **Feta** während der letzten 5Min. Backzeit zum **Gemüse** in den Ofen geben und mitbacken.



### 5. Anrichten und servieren

Den gebackenen **Feta** mit dem **Ofengemüse** anrichten, nach Geschmack mit der **Würzsauce** beträufeln und mit den **Zitronenspalten** servieren.



### 6. Gemütliches Gemüse

Wenn der Ofen schon mal heiß ist, bietet es sich dann nicht förmlich an, auch noch übriges Gemüse aus dem Kühlschrank mit kuschliger Wärme zu beglücken? Also hopp, hopp, immer hereinspaziert!