

Rezept

Glitzerpäckchen mit Ofenkäse

Ein Rezept von Glitzerpäckchen mit Ofenkäse, am 25.04.2024

Zutaten

500 g kleine neue Kartoffeln	400 g zarte Möhren mit Grün
400 g breite grüne Bohnen	1 kleiner Blumenkohl (ca. 400 g)
2 Bio-Zitronen	etwas frisches Bohnenkraut
2 Knoblauchzehen	50 g gehackte Erdnüsse (oder Pinienkerne)
2 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	75 g Schmand
75 g Magerquark	3-4 EL Schnittlauchröllchen
1 Ofenkäse in der Spanschachtel (320 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln und Gemüse waschen. Die Möhren schälen, das Grün knapp abschneiden. Von den Bohnen die Enden abknipsen, eventuell vorhandene Fäden abziehen. Den Blumenkohl in Röschen teilen und die Stielenden kreuzweise einschneiden. Die Zitronen heiß abwaschen. 1/2 Zitrone auspressen, die ganze Frucht in dünne Scheiben schneiden.
2. Kartoffeln und die einzelnen Gemüsesorten jeweils separat auf Alufolie legen. Bohnen mit Bohnenkraut und ungeschältem Knoblauch, Blumenkohl mit Erdnüssen, Möhren mit Zitronenscheiben belegen. Zitronensaft und Öl mischen, über das Gemüse träufeln, alles salzen und pfeffern. Folie sorgfältig verschließen.
3. Kartoffelpäckchen in den Ofen (Mitte Umluft 180°) legen und ca. 60 Min. garen. Nach 20 Min. Garzeit den Blumenkohl, die Bohnen und die Möhren dazulegen.
4. Schmand mit Quark und Schnittlauch verrühren. Käse wie einen Tortenboden zweimal quer teilen. Mit dem Quark bestreichen und in der Spanschachtel zusammensetzen. 20 Min. vor Ende der Garzeit zum Gemüse in den Ofen stellen. 10 Min. vor Ende der Garzeit die Käseoberfläche kreuzweise einritzen und die vier Ecken nach außen klappen. Mit den Glitzerpäckchen servieren.