

Rezept

# Herbstgemüse aus dem Ofen

Ein Rezept von Herbstgemüse aus dem Ofen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Süßkartoffeln (ca. 800 g)	<b>1,6 kg</b> Hokkaidokürbis (entkernt gewogen)
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>1 Msp.</b> scharfes Pul Biber
<b>1 Msp.</b> edelsüßes Paprikapulver	Salz
gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>150 ml</b> Kokosmilch
<b>150 g</b> Schafskäse (Feta)	<b>2 Stängel</b> Petersilie
<b>1 TL</b> getrocknete Minze	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Süßkartoffeln schälen und in Pommes frites schneiden. Kürbis waschen, putzen und in daumendicke Spalten schneiden.
2. Das Olivenöl mit Pul Biber und Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen. Die Kartoffelstifte und Kürbisspalten in einer Schüssel gut mit dem Würzöl mischen, in die Auflaufform geben und die Kokosmilch angießen.
3. Den Käse grob würfeln, unter das Gemüse mischen und alles im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen.
4. Das Gemüse aus dem Backofen nehmen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Gemüse mit Petersilie und Minze bestreuen und sofort servieren.