

Rezept

Lumpenblech

Ein Rezept von Lumpenblech, am 01.06.2023

Zutaten

3 EL Kürbiskernöl	1/2 TL Salz
800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 mittelgroße Zwiebeln
1 Bund Rosmarin	8 rote Spitzpaprikaschoten (je ca. 100 g)
200 g Feta	50 g schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Öl auf ein Backblech gießen und salzen. Die Kartoffeln mit einer Bürste kräftig unter fließendem Wasser abscrubben. Abtropfen lassen und vierteln. Die Zwiebeln schälen und achteln. Die Kartoffeln mit den Schnittflächen über das Öl auf dem Blech ziehen und auf dem Blech verteilen. Zwiebeln und die Rosmarinzwige bis auf 4 Stück dazwischen legen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen.
2. Inzwischen die Paprikaschoten waschen und mit einem scharfen Messer auf der Stielseite einen Deckel abschneiden (diesen anderweitig verwenden). Die Schoten mit Hilfe eines kleinen Messers entkernen und die weißen Trennwände entfernen.
3. Den Feta in 4 lange Streifen schneiden. Die zurückgelegten Rosmarinzwige halbieren und mit den Fetastreifen in die Schoten schieben. Zu den Kartoffeln auf das Blech geben und 20 Min. backen. Oliven auf dem Lumpenblech verteilen und alles noch 10 Min. backen. Auf dem Blech servieren.