

Rezept

# Süßkartoffeln mit Gemüse und Feta

Ein Rezept von Süßkartoffeln mit Gemüse und Feta, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Süßkartoffel (ca. 300 g)	<b>1</b> kleine Aubergine
<b>250 g</b> Brokkoli	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> gehackter Rosmarin	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
<b>150 g</b> Ziegen- oder Feta-Schafskäse	<b>250 g</b> Tomaten (mit Rispen)
<b>1 EL</b> Pinienkerne	<b>2 Stängel</b> Basilikum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 490 kcal, 28 g F, 20 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Süßkartoffel gründlich abbürsten, ggf. schälen und grob würfeln. Die Aubergine putzen, waschen und grob würfeln. Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Alles mit Öl, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel mischen. Das Gemüse in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen und im Ofen (Mitte) erst ca. 15 Min. vorgaren.
2. Währenddessen den Ziegenkäse würfeln. Die Tomaten waschen und halbieren. Nach ca. 15 Min. Garzeit die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Ziegenkäse, Tomaten und Pinienkerne über dem Süßkartoffel-Mix verteilen. Dann das Gemüse im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. fertig garen.
3. Zum Servieren das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen, mit dem Basilikum garnieren.