



Süßkartoffeln mit Ofenschafskäse

Zutaten:

2 Süßkartoffeln
6 Stangen grüner Spargel
2 Knoblauchzehen
2 Packungen Schafskäse
Spitzpaprika rot
Karotte, Sellerie
Rote Perlwiebeln
Zitrone, Olivenöl
Chiliflocken, Thymian, Salz & Pfeffer
Kirschtomaten
Backofen 200-220 °C, ca 20min



Zubereitung:

Gemüse vorbereiten und alles in die Ofenform geben. Süßkartoffeln schälen in feine Rädchen schneiden. Grünen Spargel in kleine Stücken schneiden. Frische Karotten schaben und in schräge Scheiben schneiden. Paprika auch klein schneiden. Zwiebeln schälen und auch fein schneiden.

Kirschtomaten im ganzen in die Ofenform geben. Knoblauch auch fein schneiden und zum Gemüse hinzufügen. Sellerie in kleine Würfel hacken und dazu geben. Das Gemüse mit viel Olivenöl beträufeln, sowie salzen und pfeffern. Thymian in ganzen Zweigen dazulegen. Alles gut durchmischen. Schafkäse unterhalb des Gemüse platzieren und auch gut marinieren.

Auf dem Teller garnieren. Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN