

Ofengemüse

für 4 Personen

Zutaten:

-  2 EL Sojasoße
-  ca. 4 EL Öl
-  ½ TL Zitronenschale, fein gerieben
-  1 EL Salz
-  Pfeffer, Paprika edelsüß
-  1 EL Balsamicoessig
-  ½ TL Chilipulver
-  1 Knoblauchzehe
-  ¼ TL Kreuzkümmel
-  n. Geschmack Currypulver oder Harissa...
-  1 TL Ahornsirup oder ½ TL Zucker
-  ca. 500- 600 g gemischtes Gemüse je nach Wunsch:
(Möhren, Paprika, Fenchel, Blumenkohl)
-  1 Packung Fetakäse

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel mischen. Das geputzte und geschnittene Gemüse dazu geben und gut durchmengen.

Alles auf ein Blech und für ca. 20 min. in den Backofen. (ca. 190°C)

Zum Servieren etwas zerbröselten Fetakäse darüber streuen.