



## Ofengemüse mit Feta

### Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Zwiebeln
- 200 g Zucchini
- 150 g Tomaten
- 200 g Fetakäse
- 4 EL Wasser
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Querbeet Fix für Ofen-Gemüse mit Feta

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in breite Spalten schneiden.
3. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren, den Blütenansatz entfernen und in Spalten schneiden. Feta-Käse in Würfel schneiden.
4. In einer großen Schüssel Wasser mit THOMY Reines Sonnenblumenöl und MAGGI Querbeet Fix für Ofen-Gemüse mit Feta und Kartoffeln einrühren. Die Kartoffeln und das Gemüse dazugeben und alles gut durchmischen, so dass alle Zutaten mit der Marinade benetzt sind.
5. Auf ein Backblech geben und den Feta-Käse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, bis die Kartoffeln gar sind.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	430 kcal
Fett	24 g
Protein	16 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen