

Schnell &
einfach

Ofengemüse mit Fetasauc

Die tollen Farben sorgen für gute Laune



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 30 Min.

800 g fest kochende
Kartoffeln
800 g farbige Rüebli
2 Zwiebeln

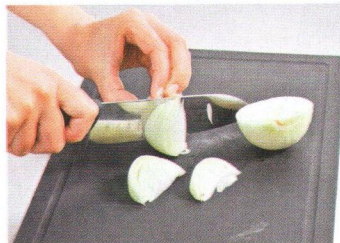
2 EL Olivenöl
1 EL Rosmarinnadeln
1 TL Salz

180 g Feta
300 g griechisches Joghurt
nature

Portion: 475 kcal, F 26 g, Kh 43 g, E 14 g

VEGI FIT

1. SCHRITT



Kartoffeln und **Rüebli** in ca. 5 mm dicke Scheiben, **Zwiebeln** in Schnitzchen schneiden.

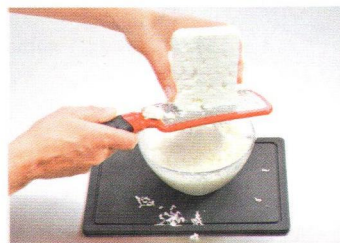
2. SCHRITT



Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. **Öl**, **Rosmarin** und **Salz** begeben, mischen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

3. SCHRITT



Feta fein reiben, mit dem **Joghurt** mischen, dazu servieren.



Rezepte mit der Shortcut-Reader-App scannen und digital nutzen.