



Ofengemüse mit Avocadofrischkäse

Zutaten

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln

1 Süßkartoffel

2 Spitzpaprika

1 Zucchini

4 mittelgroße Karotten

½ Pck. gefrorene 8 Kräuter

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Dipp

1 Avocado

250 g körniger Frischkäse



Zubereitung



Den Backofen auf 220° vorheizen.



Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.



Die Würfel auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen.



Etwas Olivenöl über die Kartoffeln geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.



Das ganze mit den Händen vermengen.



Die Kartoffeln für 10 Minuten in den Backofen geben.



In der Zwischenzeit die Paprika und Zucchini waschen und die Karotten mit einem Sparschäler schälen.



Die Karotten und Zucchini in Streifen schneiden.



Die Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden.



Das Gemüse auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln.



Mit Salz, Pfeffer und 8 Kräuter würzen.



Mit einem Löffel oder den Händen etwas vermengen.



Nach Ablauf der ersten 10 Minuten der Kartoffeln im Backofen, das Blech mit dem Gemüse ebenfalls in den Backofen geben und Gemüse und Kartoffeln weitere 10 Minuten garen.



Zum Schluss die Avocado aus der Schale lösen und den Kern entfernen. Mit einer Gabel die Avocado zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und den körnigen Frischkäse unterrühren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!
Euer OHA!-Team