

## Italienisches Ofengemüse



### Zutaten für 1 Portion

1 Portion Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini und Aubergine)

1 Portion Feta (aus Schafsmilch oder Ziegenmilch)

[Gemüsebrühe](#), italienische Kräuter und etwas Knoblauch

### Zubereitung

Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika, Zucchini, und Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Vorbereitete Zutaten und alle Kräuter mischen. In eine große Auflaufform füllen, würzen. Gemüsebrühe zugeben.

Im vorgeheizten Ofen (200°C/Umluft) ca. 20 Minuten backen

Käse fein zerbröckeln oder grob raspeln. Käse über das Gemüse streuen und weitere 5 Minuten backen.

Tipp:

In der Phase mit Öl gerne noch etwas Olivenöl darüber träufeln.