



# Ofenkäse mit Gemüse

😊 2 Portionen

🕒 10 min zubereiten  
20 min backen

🍴 Hauptspeisen

## ZUTATEN

1 Süßkartoffel  
2 Karotten  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
1 Ofenkäse  
etwas Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
verschiedene Kräuter

## ZUBEREITUNG

Den Ofen vorheizen, Umluft 180°

Die Süßkartoffel schälen und in ca. 2x2 cm dicke Stifte schneiden. Die Karotten und die Zucchini längs halbieren, dann vierteln, sodass daraus Sticks werden. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

Die Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Karotten, Zucchini, Paprika und den Ofenkäse auf ein zweites Blech geben. Das Gemüse mit Olivenöl einpinseln, dann mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Das Gemüse und der Käse brauchen insgesamt 20 min, die Süßkartoffeln 15 min Backzeit. Der Käse muss nach 10 min eingeschnitten werden:

Einen Timer auf 20 min stellen und das Blech mit dem Gemüse und Käse auf die mittlere Schiene in den Ofen geben.

Nach 5 min das Blech mit den Süßkartoffeln auf die unterste Schiene in den Ofen geben.

Nach weiteren 5 min den Käse aus dem Ofen nehmen, kreuzförmig einritzen und die vier Ecken aufklappen.

Dann alles für weitere 10 min fertig backen.

Den Ofenkäse in die Mitte eines großen Tellers stellen, das Gemüse außenrum anrichten und mit verschiedenen Kräutern garnieren.

## NOTIZEN

Die Zubereitung des Ofenkäses kann abweichen, je nachdem welchen Käse ihr nehmt.