

OFENGEMÜSE MIT CREMIGEN SCHAFKÄSE

Zutaten für 2 Personen:

Zeitaufwand: ca. 50 min

5 mittel große Kartoffel
1 kleine Rohne
2 Karotten
1-2 gelbe Rüben
1 Pastinake
1/2 Hokkaido Kürbis
1/2 Zitrone
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Thymian
2-3 Rosmarinstängel
1 Knoblauchzehe
1 Packung Schafkäse

1. Das Gemüse gut waschen. Die Kartoffel schälen und vierteln. Ebenso die Rohne schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Die Karotten, die gelben Rüben sowie die Pastinake schälen, halbieren und in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden. Den Hokkaido Kürbis entkernen und in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
2. Den Saft einer halben Zitrone mit 4 Esslöffel Olivenöl mischen. Salz, Pfeffer und Thymian sowie eine zerdrückte Knoblauchzehe zur Marinade geben. Die Marinade über das Gemüse verteilen und alles mit der Hand kurz durchmischen. Zum Schluss die Rosmarinstängel auf das Gemüse legen.
3. Das Blech in den kalten Kombidampfgarer geben und mit dem Programm „Dampf Low“ für ca. 35-40 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. In der Zwischenzeit den Schafkäse in Würfel schneiden und 10 Minuten vor Ende der Garzeit über das Ofengemüse verteilen und die Temperatur auf 200°C erhöhen.
4. Das Ofengemüse auf einem Teller verteilen und am Besten mit einer Schüssel frischen Endiviensalat genießen.

friedarosa's Tipp:

Falls du keinen Dampfgarer zu Hause hast, kannst du dein Ofengemüse natürlich ganz klassisch bei 180°C Ober- und Unterhitze in dein Backrohr geben. Dabei das Backrohr vorheizen und dein Gemüse für ca. 30-35 Minuten im Ofen garen lassen.

Gutes Gelingen und eine wunderschöne Herbstzeit!

Deine friedarosa