

Ofengemüse mit Kürbis

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Kartoffeln
- 150 g Süßkartoffeln
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Feta
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 3 EL Mais
- 80 g Schwarzwälder Schinken



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und die Süßkartoffeln. Schneide sie in große Würfel. Wasche den Kürbis, entkerne ihn und würfele ihn. Schäle den Knoblauch und hobele ihn in dünne Scheiben. Lasse den Fetakäse abtropfen und schneide ihn in Würfel.
2. Gib alle vorbereiteten Zutaten mit dem Olivenöl und der Petersilie in eine Schüssel und verrühre alles vorsichtig.
3. Heize den Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vor. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile gleichmäßig das Gemüse darauf.
4. Schneide den Schwarzwälder Schinken in dünne Streifen und verteile ihn mit dem Mais auf der Gemüsemischung. Backe das Ofengemüse für **30 Minuten** im Ofen goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

