Ofengemüse mit Kürbis

15 Min		45 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

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

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und die Süßkartoffeln. Schneide sie in große Würfel. Wasche den Kürbis und würfel ihn ebenfalls. 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.

Nährwerte pro Portion: 376 kcal | KH 35 g | E 14 g | F 19 g