

---

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** EuTfjT 2006, Heft 6, S.53

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Im heißen Ofen schmilzt der Käse über knackigem Gemüse. Ein außergewöhnliches Aroma gibt der Zimt dazu. Probieren Sie mal etwas Neues

**Zutaten:** Für 2 Portionen

500 g Zucchini  
400 g Möhren  
1 rote Pfefferschote  
4 El Olivenöl  
2 Tl Zimtpulver  
Salz  
Pfeffer  
2 Tl Zitronensaft  
150 g Schafsmilchfeta

**Rezept:**

1. 500 g Zucchini putzen, erst quer halbieren, dann längs vierteln. 400 g Möhren schälen und längs vierteln. 1 rote Pfefferschote in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel mit 4 El Olivenöl, 2 Tl Zimtpulver, Salz, Pfeffer und 2 Tl Zitronensaft mischen.
3. Auf einem gefetteten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).
4. 150 g Schafsmilchfeta über das Gemüse bröseln und weitere 10 Min. backen. Dazu passt Couscous.