



# 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  
verschiedene Kräuter  
Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen, Umluft 180°.

Die Süßkartoffel und die Karotten schälen. Süßkartoffel, Karotten und Zucchini in Stifte schneiden. Die Paprika entkernen und in breite Streifen schneiden.

Den Ofenkäse auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Das geschnittene Gemüse auf dem Blech verteilen. Das Gemüse mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles im Ofen für insgesamt 20 min backen. Dabei nach 10 min Backzeit die Käserinde an der Oberfläche kreuzförmig einschneiden und die Ecken aufklappen.

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

## NOTIZEN

Die Backzeit des Ofenkäses kann je nach Sorte abweichen.

Man muss keinen speziellen Ofenkäse kaufen. Das Rezept funktioniert mit jedem beliebigen Weichkäse, z. B. Brie oder Camembert. Der Käse sollte rund sein und eine feste Rinde haben.