



# Mediterranes Ofengemüse mit Feta überbacken

 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Auberginen	2 St.
Zucchini	2 St.
Spitzpaprika	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Thymian, frisch	20 g
Olivenöl	4 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Feta	400 g
Blattspinat	200 g

## Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auberginen und Zucchini waschen, Enden entfernen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Knoblauch schälen und grob hacken.

Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. In einer Schüssel Gemüse und die Hälfte des Thymians und Knoblauchs mit 3 EL Olivenöl und Salz und Pfeffer mischen.

Gemüse auf ein Backblech legen. Feta trocken tupfen, über das Gemüse bröseln und alles ca. 15 Min. im Ofen backen.

Spinat waschen und trocken schleudern. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Spinat mit restlichem Thymian und Knoblauch ca. 2 Min. dünsten, bis der Spinat zusammenfällt, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mediterranes Ofengemüse aus dem Ofen nehmen, mit Spinat auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	455 kcal		
Kohlenhydrate	26 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	20 g	Fette	32 g