



Mediterranes Ofengemüse mit Feta & Oregano

**Griechisches Oregano aus Bioanbau
Kräuter-Knoblauch Marinade
Pyramidensalzflocken**

Mediterranes Ofengemüse mit Feta & Oregano

Die Mediterrane Küche lebt von wenigen, aber perfekt abgestimmten Zutaten. Unser Mediterranes Genuss-Set – kombiniert drei charakterstarke Gewürze zu einem harmonischen Trio.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 2–3 Personen

Zutaten:

1 Zucchini

1 Aubergine

1 Paprika

250 g kleine Kartoffeln

2–3 TL Kräuter-Knoblauch Marinade

2 TL griechisches Oregano

3 EL Olivenöl

1 TL Pyramidensalzflocken (zum Finish)

optional: Feta

Zubereitung:

Gemüse vorbereiten:

In grobe Stücke schneiden, Kartoffeln halbieren.

Marinieren:

Mit Olivenöl und Kräuter-Knoblauch Marinade vermengen.

Backen:

Im Ofen bei 200 °C ca. 25–30 Minuten rösten, bis alles weich und leicht gebräunt ist.

Finale:

Mit Oregano bestreuen und mit Pyramidensalzflocken veredeln.

Guten Appetit