



farmgoodies
So entsteht das Gute

🍴 KRITHARAKI MIT OFENGEMÜSE UND BAKED- FETA

Erstellt am 13.07.2022

Sommerlicher Gemüsegarten am Teller mit Bio-Weinessig

🕒 10 min 🍴 leicht 🌿 vegetarisch

Nach einem Rezept von Bloggerin Julia
Buschbacher alias @alltagsschmankerl



Zutaten:

- 250 g Risoni Pasta (Kritharaki)
- Gemüse nach Wahl (bei mir Zucchini, Champignons, Zwiebel, frische und getrocknete Tomaten)
- 1 Pkg Feta
- Bio-Weinessig von Farmgoodies
- Basilikum
- Öl
- Salz, Pfeffer
- Knoblauchzehe

Zubereitung:

Das Gemüse in Scheiben / Stücke schneiden und zusammen mit Feta in eine Auflaufform geben. Mit etwas Öl beträufeln und bei 200 Grad im Ofen backen bis der Feta goldbraun ist (ca 30 min). Währenddessen das Dressing zubereiten: Basilikum und Knoblauch klein hacken und mit Essig und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta nach Anleitung kochen. Danach das Dressing und das Ofengemüse zu den Nudeln geben und gut durchmischen. Mit dem gebackenen Feta anrichten. Ich hoffe, es trifft euren Geschmack, uns hat es sehr gut geschmeckt! 🍴

Eure Julia von Alltagsschmankerl

Julia schreibt als **Alltagsschmankerl** einen **Blog auf Instagram >>**