



2C

Vegetarian

Gegrilltes Balsamico-Gemüse mit Pesto und Feta



Zubereitungszeit
60 minuten



Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

- 1
- Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Öl in eine Auflaufform geben und mit Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen. Das Gemüse hinzufügen und durchmischen damit alles mit dem Kräuteröl bedeckt ist. Das Gemüse ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen grillen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Linsen zusammen mit 4 EL Pesto und 2 EL Balsamicoessig unter das Gemüse mischen. Den Fetakäse über die Gemüsemischung zerbröckeln und die Form noch ca. 10 Minuten zurück in den Ofen stellen. Mit frischem Basilikum servieren.

Zutaten

- ☐
- 400 g rote Linsen, eingeweicht
- ☐
- 250 g Kirschtomaten, halbiert
- ☐
- 1 Aubergine in groben Stücken
- ☐
- 1 Zucchini in groben Stücken
- ☐
- 1 rote Paprika in groben Stücken
- ☐
- 200 g Fetakäse
- ☐
- 4 EL Olivenöl
- ☐
- 4 EL grünes Pesto
- ☐
- 2 EL Balsamicoessig
- ☐
- 1 EL Rosmarin
- ☐
- Frisches Basilikum
- ☐
- Pfeffer
- ☐
- Salz

Nährwerte pro Person

Energie	670 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Fett	30 g
Eiweiß	33 g