

Rezept der Woche

Möhrensticks mit Feta und Petersilie



Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

1 Bund Mohrrüben	schälen und in ca. 5 cm lange Sticks schneiden. Die Sticks auf dem Backblech verteilen und
3 EL Olivenöl	darüber verteilen. Mit
Salz und Pfeffer	bestreuen und für 25-30 Min in den Ofen geben.
100 g Feta	in kleine Stückchen zerbröseln und die Petersilie klein hacken oder mit einem Wiegemesser schneiden. Nach der Backzeit die Sticks aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Feta und
1 Hand voll Petersilie	unterheben.

Fertig! Sehr lecker als Beilage oder einfach als ein gesundes Mittagsgemüse!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de