

# Ofengemüse mit Frischkäsestreuseln

## Zutaten für 4 Personen:

100 g Pankomehl  
 1 Ei (Größe M)  
 20 g geriebener Parmesan-Käse  
 Salz  
 75 g Doppelrahm-Frischkäse  
 je 400 g orange, gelbe und lila Möhren  
 2 Süßkartoffeln  
 4 Mini-Zucchini  
 3 EL Butaris Butterschmalz  
 Pfeffer  
 1 TL Chiliflocken  
 3 EL flüssiger Honig  
 3–4 Stiele Oregano



## Zubereitung:

1. Pankomehl, Ei, Parmesan, 1 Prise Salz und Frischkäse zu Streuseln verarbeiten. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Inzwischen von den Möhren das Grün abzupfen, waschen und beiseitelegen. Möhren schälen, je etwas Grün dabei stehen lassen. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zucchini putzen, waschen und längs halbieren.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Vorbereitetes Gemüse darin portionsweise unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig braten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Gemüse herausnehmen und in eine ofenfeste Form geben. Honig darüberträufeln und untermischen.
3. Frischkäsestreusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 25 Minuten backen.
4. Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Ofengemüse herausnehmen und anrichten. Mit dem Möhrengrün und Oregano bestreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

## Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	22 g
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	17 g
Brennwert	610 kcal / 2560 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der originalen Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS