# KÜRBIS UND EI AUS DEM OFEN

Kürbis & Ei aus dem Ofen hört sich beim ersten Mal vielleicht ungewöhnlich an, ist aber auf alle Fälle einen Versuch wert!

| ZEITSCHÄTZUNG | SCHWIERIGKEIT | ERNÄHRUNG |
|---|---|---|
| 30 MIN | SUPER EASY | VEGETARISCH |

## ZUTATEN

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Kürbis & Karotten Gemüse
- 1 Dose Tomaten Passata
- 4 Eier
- 3 Knoblauchzehen
- Paprika-, Curry-, und Chillipulver
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Und so gehts:

1.
Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

2.
Gemüse mit der Passata vermischen.

3.
Knoblauch dazu geben und mit Paprika-, Curry-, Chillipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

4.
Auf dem Blech verteilen und für 10 Minuten, bei 200 Grad in den Ofen geben.

5.
Backblech aus dem Ofen nehmen. Mit einem Löffel kleine kuhlen in dem Gemüse formen. Eier aufschlagen und vorsichtig in die kuhlen legen.

6.
Weitere 10 Minuten im Backofen garen lassen, bis die Eier durch sind, aus dem Ofen nehmen und genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: