



KÜRBIS UND 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
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
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:



Knoblauchzehen schälen und fein hacken.



Gemüse mit der Passata vermischen.



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



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



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



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

