ORANGES OFENGEMüSE HONIG

Ein wärmendes Gericht, das schnell und einfach zubereitet ist und perfekt auch für Vegetarier geeignet ist.

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
40 MIN	**SUPER EASY**	**VEGETARISCH**

ZUTATEN

Für 1 Portion

- 1 Packung Simply Good Kürbis-Karottengemüse
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Honig (nach belieben)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Meersalz
- Schwarzer Pfeffer
- Thymian
- ca. 120 Gramm Bulgur
- Feta als Ganitur darüberbetten

ZUBEREITUNG

Und so gehts:

1

Ofenblech mit Backpapier auslegen

2

Kürbis-Karotten Gemüse auf das Blech geben

3

Olivenöl und Honig darüber verteilen

4

Mit Salz und Pfeffer würzen

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Thymian zerkleinern und über das Ofengemüse streuen

6

Blech mit dem Gemüse für 20 Minuten bei circa 180 Grad im Ofen garen

7

Währenddessen Bulgur in einen Topf geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen

8

Gemüse aus dem Ofen nehmen

9

Bulgur und Ofengemüse auf einem Teller liebevoll anrichten

10

Erneut mit etwas Honig und Meersalz beträufeln und genießen

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: