



ORANGES OFENGEMÜSE MIT HONIG

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

ZEITSCHÄTZUNG
40 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
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

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