

Metaxa- Gemüse

PERSONEN

4

KOCHZEIT (MIN)

70

ZUTATEN

320g Kartoffeln
310g Zucchini
340g Gemüsezwiebeln
240g Paprika
220g Champignons
200g Fetakäse
200g Gouda

METAXASAUCE:

1 Becher Creme Fraiche
1 Becher Sahne
3 EL Tomatensauce
150g Metaxa

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse putzen, wenn nötig schälen, klein schneiden und in den Ofenmeister geben.
2. Die Metaxasauce mit den entsprechenden Zutaten in der kleinen Nixe anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen.
3. Den Ofenmeister mit Deckel in den Ofen schieben und bei 220°C für 50 Minuten backen.
4. Anschließend den Deckel abnehmen, den Fetakäse und den Gouda oben auf das Gemüse reiben und ohne Deckel für 15 - 20 Minuten fertigbacken.
5. Weitere leckere Rezepte findet ihr auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de