2C

Gegrilltes Balsamico-Gemüse mit Pesto und Feta

Zubereitungszeit
60 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Öl in eine Auflaufform geben und mit Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen. Das Gemüse hinzufügen und durchmischen damit alles mit dem Kräuteröl bedeckt ist. Das Gemüse ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen grillen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Linsen zusammen mit 4 EL Pesto und 2 EL Balsamicoessig unter das Gemüse mischen. Den Fetakäse über die Gemüsemischung zerbröckeln und die Form noch ca. 10 Minuten zurück in den Ofen stellen. Mit frischem Basilikum servieren.

Zutaten

- [ ] 400 g rote Linsen, eingeweicht
- [ ] 250 g Kirschtomaten, halbiert
- [ ] 1 Aubergine in groben Stücken
- [ ] 1 Zucchini in groben Stücken
- [ ] 1 rote Paprika in groben Stücken
- [ ] 200 g Fetakäse
- [ ] 4 EL Olivenöl
- [ ] 4 EL grünes Pesto
- [ ] 2 EL Balsamicoessig
- [ ] 1 EL Rosmarin
- [ ] Frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**670 kcal**
Kohlenhydrate	**54 g**
Fett	**30 g**
Eiweiß	**33 g**