

# Ofen-Gemüse mit Ziegenkäse-Creme und Basilikum-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für das Ofengemüse:**

4 kl., festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote
1 mittelgroße Zucchini	$\frac{1}{2}$ mittelgroße Aubergine	5 weiße Champignons
6 schwarze Oliven	1 rote Zwiebel	2 Zweige Thymian
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Thymian	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Ziegenkäse-Creme:**

80 g Ziegenfrischkäse	1 EL Crème-fraîche	1 EL Milch
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL flüssiger Honig	Salz, Pfeffer

**Für das Basilikumpesto:**

50 g Basilikum	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	25 g Parmesan
60 ml Olivenöl	Meersalz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln putzen und als Pellkartoffeln kochen. Abgießen und beiseitestellen. Rote und gelbe Paprikaschote waschen, trockentupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und in Stücke schneiden.

Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Abgekühlte Kartoffel mitsamt der Schale halbieren. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Zwiebel, Oliven und Thymian in eine große Auflaufform geben.

Olivenöl mit Oregano, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem Gemüse in der Auflaufform vermengen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten knusprig und goldgelb garen.

**Für die Ziegenkäse-Creme:**

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Ziegenfrischkäse, Crème fraîche, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Milch und Honig glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme kalt stellen.

**Für das Basilikumpesto:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Knoblauch abziehen und grob würfeln. Basilikum, Knoblauch und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Parmesan reiben und unter das Pesto rühren. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Grosse am 04. Februar 2021