

# Griechischer Gemüseauflauf

Dauer: ca 30 min + 1 std im Ofen



## Zutaten

### Fürs Rohr

- 4 Zwiebel
- Erdäpfel
- Karotten
- Feta
- etwas Weißwein
- hitzebeständiges Öl
- Eine mittelgroße, flache Form

### Für die Marinade

- 1 Bio-Zitrone inkl. Schale
- etwas Honig
- Zimt (gemahlen)
- Salz

### Zum Würzen nach dem Braten

- natives Olivenöl
- Salz
- Oregano

## Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Salzwasser zum kochen der Erdäpfel aufstellen.

Erdäpfel waschen und mit Schale einige Minuten vorgaren (dürfen noch nicht zerfallen). Karotten waschen und in Stücke schneiden. Mit etwas Öl und Salz in die Form geben und gleich ins Rohr. Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Feta würfeln.

Während die Erdäpfel noch kochen, kann die Marinade vorbereitet werden: Dazu Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen. Das mit Honig, Zimt, Salz und ein Wenig Wasser aufgießen.

Die vorgekochten Erdäpfel mit Schale in Stücke schneiden. Erdäpfel und Zwiebel zu den Karotten geben, mit etwas Weißwein ablöschen und nach Bedarf salzen und noch etwas Öl zugeben.

Nach 20-30 Minuten kann die Marinade über das Gemüse gegossen und vorsichtig etwas verrührt werden. Nach weiteren 20 Minuten nochmal umrühren und Fetawürfel verteilen. Nach nochmals 20 Minuten sollte alles gar sein und der Feta weich bis ein wenig goldig sein.

Mit Olivenöl, Oregano und Salz anrichten. Guten Appetit!