



K Ü R B I S U N D A U S D E M O F E N

Kürbis & Ei aus dem Ofen hört sich beim ersten Mal vielleicht ungewöhnlich an, ist aber auf alle Fälle einen Versuch wert!

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

Z U T A T E N

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Kürbis & Karotten Gemüse
- 1 Dose Tomaten Passata
- 4 Eier
- 3 Knoblauchzehen
- Paprika-, Curry-, und Chillipulver
- Salz & Pfeffer

Z U B E R E I T U N G

Und so gehts:



1 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.



2 Gemüse mit der Passata vermischen.



3 Knoblauch dazu geben und mit Paprika-, Curry-, Chillipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.



4 Auf dem Blech verteilen und für 10 Minuten, bei 200 Grad in den Ofen geben.



5 Backblech aus dem Ofen nehmen. Mit einem Löffel kleine kühlen in dem Gemüse formen. Eier aufschlagen und vorsichtig in die kühlen legen.



6 Weitere 10 Minuten im Backofen garen lassen, bis die Eier durch sind, aus dem Ofen nehmen und genießen.

