



ORANGE OFENGE HONIG

ES MÜSSE

Ein wärmendes Gericht, das schnell und einfach zubereitet ist und perfekt auch für Vegetarier geeignet ist.

ZEITSCHÄTZUNG
40 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

ZUTATEN

Für 1 Portion

- 1 Packung Simply Good Kürbis-Karottengemüse
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 EL Honig (nach belieben)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Meersalz
- Schwarzer Pfeffer
- Thymian
- ca. 120 Gramm Bulgur
- Feta als Ganitur darüberbetten

ZUBEREITUNG

Und so gehts:



1 Ofenblech mit Backpapier auslegen



2 Kürbis-Karotten Gemüse auf das Blech geben



3 Olivenöl und Honig darüber verteilen



4 Mit Salz und Pfeffer würzen

5



Thymian zerkleinern und über das Ofengemüse streuen

6



Blech mit dem Gemüse für 20 Minuten bei circa 180 Grad im Ofen garen

7



Währenddessen Bulgur in einen Topf geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen

8



Gemüse aus dem Ofen nehmen

9



Bulgur und Ofengemüse auf einem Teller liebevoll anrichten

10



Erneut mit etwas Honig und Meersalz beträufeln und genießen