

# Ofenmöhren mit Feta und Koriander

## Zutaten | 4 Portionen

600 g	Möhren im Bund
½ TL	Fenchelsaat
50 ml	Olivenöl
	Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Koriander
300 g	Schafskäse

Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zubereitung:

- Möhren waschen, das Grün bis auf 3 cm entfernen und schälen.
- Backblech mit Backpapier auslegen.
- Fenchelsaat im Mörser leicht zerstoßen.
- Die Möhren mit 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Fenchelsaat mischen und auf dem Backblech verteilen.
- Möhren im Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.
- Koriander waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen.
- Schafskäse zerbröseln und auf den gebackenen Möhren verteilen. Koriander darüber streuen und alles mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 239 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
388 kcal	31,1 g	11,3 mg	13,3 g	232 mg