



REZEPT von Daniela Baier

Lauwarmer Röstgemüsesalat mit Feta Oliven Frikadellen

Für 4 Personen

2 gelbe Paprika und **3 Zucchini** in kleine Würfel schneiden. **600 g Brokkoli** in kleine Röschen teilen. **5 rote Zwiebeln** in Spalten schneiden. Ofen auf Umluft 175°C vorheizen. **1,5 kg kleine Kartoffeln** gründlich waschen und mit Schale je nach Größe halbieren oder vierteln. Das gesamte Gemüse in eine große Schüssel mit Deckel geben und **5 EL Olivenöl**, sowie **Salz** und **Pfeffer** hinzugeben. Die Schüssel schütteln, sodass sich alles gut vermischt. Auf ein tiefes Backblech des Backofens verteilen und im Ofen ca. 50 Min. braten. Nach 25 Min. Garzeit **400 g Kirschtomaten** zu dem Gemüse geben.

500 g gemischtes Hack, **1 Ei**, **3 EL Semmelbrösel**, **1 TL Salz** und $\frac{1}{2}$ **TL Pfeffer** verkneten. 4 große Frikadellen formen. **2 EL ÖL** in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von jeder Seite braten. Inzwischen für die Kruste die Blätter von **4 Thymianstielen** abstreifen. **1 EL schwarze Oliven** grob hacken und mit **100 g zerbröckeltem Feta** und den Thymianblätter mischen. Die Kruste auf den Frikadellen verteilen und diese auf ein neues Backblech geben und für ca. 10 Min. mit zu dem Ofengemüse geben.

$\frac{1}{8}$ l **hellen Balsamico-Essig**, **75 g Senf**, **75 g flüssigen Honig**, **Salz** und **Pfeffer** verrühren. **5 EL Olivenöl** darunter schlagen. Das Gemüse etwas abkühlen lassen und mit dem Dressing vermengen.

Tipp: Wer den Eigengeschmack des Gemüses sehr gerne mag, bereitet nur die Hälfte des Dressings zu und beträufelt den Salat. Reste vom Salat können am nächsten Tag mit den übrigen Oliven und Feta überbacken werden.