# KNUSPERTASCHEN CORDON BLEU-ART MIT OFENGEMÜSE

2 PORTIONEN | 32 MIN | EINFACH

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Knuspertaschen Cordon Bleu-Art

25 g rote Paprika

25 g gelbe Paprika

25 g Karotten

30 g Brokkoli

15 g Radieschen

80 g Kartoffel

1/2 TL Olivenöl

1/4 TL Paprikapulver

1/2 TL Zitronensaft

1/4 TL Oregano oder Thymian

Etwas Salz & Pfeffer

Auf der Suche nach einer schmackhaften Mahlzeit? Unsere neuen Knuspertaschen Cordon Bleu-Art mit Ofengemüse sind die perfekte Wahl! Geröstete Paprika, Karotten, Kartoffeln sowie frischer Brokkoli, Rettich & unser knuspriges Cordon Bleu – was will man mehr?

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Ofen vorheizen

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

### 2. Gemüse vorbereiten

Die Kartoffeln, Paprika und Karotten mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

### 3. Gemüse in den Ofen geben

Das Gemüse auf einem Backblech verteilen und für 20-25 min backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und die Knuspertaschen Cordon Bleu-Art dazulegen.

### 4. Brokkoli kochen

Den Brokkoli für 4-5 min kochen, bis er weich aber noch immer hellgrün ist. Beiseitestellen.

### 5. Anrichten & servieren!

Das Ofengemüse mit den Cordon Bleu's auf einen Teller legen, mit Olivenöl, Zitronensaft und Oregano toppen und genießen!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**