

## Rezept der Woche: **Möhrensticks mit Feta und Petersilie**

Zutaten:

- 1 Bund Karotten
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 100g Feta
- 1 Hand voll Petersilie

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Karotten schälen und in ca. 5cm lange Sticks schneiden.
3. Die Sticks auf dem Backblech verteilen und das Öl darüber geben.
4. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und für 25 – 30 min. in den Ofen geben.
5. Den Feta in kleine Stückchen zerbröseln und die Petersilie kleinhacken.
6. Nach der Backzeit die Sticks aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Feta und Petersilie unterheben.

*Wir wünschen guten Appetit!*

