



## Ofengemüse mit paniertem St. Mang Limburger

Zutaten (für 4 Portionen)

2 St. Mang Limburger

75 g Mehl

200 g Paniermehl

2 Eier

6 Karotten

1 Radicchio

1 Hokkaido Kürbis

4 EL Öl

½ Bund Petersilie

2 EL Sesam



### Zubereitung

1. St.Mang Limburger Käse halbieren. Die Eier mit Salz in einem tiefen Teller verquirlen. Auf einem zweiten Teller das Paniermehl streuen. Die Käsescheiben in Mehl wenden. Danach die Käsescheiben nacheinander zunächst in der Eimasse und dann in dem Paniermehl wenden. Abschließend beiseitestellen.
2. Den Kürbis waschen, putzen, halbieren, Kerne und Fasern entfernen und die Hälften in Spalten schneiden. Den Radicchio putzen, den Strunk herausschneiden und vierteln. Karotten waschen, schälen und halbieren.
3. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Das gesamte Gemüse auf einem Backblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Öl vermischen und würzen. Ca. 30-35 Minuten backen.
4. Ein Backblech mit Öl bestreichen. Die panierten Käse nebeneinander darauflegen und 15 Minuten knusprig und goldbraun backen.
5. Gemüse auf einem Teller verteilen und mit Petersilie und Sesam garnieren. Den panierten Käse auf dem Gemüse servieren.

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)