

## Karbonader "Greek style" med fetaost, oliven og grønnsaker



Norske karbonader i gresk drakt. En variant det er lett å like!

1

### Slik gjør du

Sett oven på 200 grader. Del opp squash og aubergine i skiver. Del rødløken i båter eller grove ringer. Skjær potetene i tynne skiver. Grovhakk hvitløken. Ha alt i en stor ildfastform eller lang panne. Ha over salt, pepper og godt med olivenolje. Bland sammen og stek i ovnen til det har blitt mykt og gyllendt. Ca. 40 min.

## 2

### Ha over feta, tomater og karbonader

De siste 5-10 minuttene har du over fetaost, hele cherrytomater, Gilde karbonader og frisk rosmarin.

## 3

### Server

Server med pitabrød, med cherrytomater på stilk til servering.

### Ingredienser

#### Du trenger

|               |          |
|---------------|----------|
| Karbonader    | 1 pk     |
| Squash        | 1 stk    |
| Aubergine     | 1 stk    |
| Rødløk        | 1 stk    |
| Poteter       | 4 stk    |
| Hvitløksfedd  | 4 stk    |
| Salt & Pepper | 4 klyper |
| Olivenolje    | 4 ss     |
| Sorte oliven  | 1 dl     |
| Fetaost       | 1 pk     |
| Rosmarin      | 1 neve   |
| Cherrytomater | 1 pk     |

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose