

# Möhrensticks



## Zutaten

1 Bund Möhren  
3 EL Olivenöl  
100 g Feta  
Salz  
Pfeffer  
eine Handvoll Petersilie

## Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.  
Die Karotten schälen und in ca. 5 cm lange Sticks schneiden. Dann die Sticks auf dem Backblech verteilen und das Öl darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und für 25-30 Min in den Ofen geben. Den Feta in kleine Stückchen zerbröseln und die Petersilie klein hacken.

Nach der Backzeit die Sticks aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Feta und Petersilie unterheben.

Dazu empfehlen wir Quark oder Sour Cream.

[www.fuhsetalgemüse.de](http://www.fuhsetalgemüse.de)