

# Bunter Mix vom James



## Zutaten

1 Pkg Drillinge (1 kg Kartoffeln, die Größe sollte ähnlich sein, damit die Garzeit die gleiche ist)

5 Karotten

2 Paprika (gelb und rot)

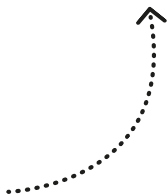
1/2 Brokkoli

1 Süßkartoffel

500 g Rindergehacktes

1/2 Pkg Feta

Öl und Kräuter der Provence



## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Kartoffeln waschen und mit 1-2 EL Öl und Kräutern vermengen. Diese auf dem großen Ofenzauberer plus "James" verteilen.
2. Das Gemüse waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Hackfleisch vermengen. Alles kräftig würzen und ca 2 EL Öl zugeben.
3. Alles auf den Kartoffeln im James verteilen, darüber den Feta verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost unterste Schiene bei 230 Grad ca 45 Minuten backen.