

Rezept

Tomaten-Brot-Gratin mit Feta

Ein Rezept von Tomaten-Brot-Gratin mit Feta, am 17.04.2024

Zutaten

800 g Fleischtomaten	4 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel	1 Bund Petersilie
6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	12 dünne Scheiben Weiß- oder helleres Vollkornbrot
200 g Schafkäse (Feta)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie mit 4 EL Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Auf den Brotscheiben verstreichen.
2. Brot und Tomaten dachziegelartig abwechselnd in eine flache feuerfeste Form schichten. Käse zerkrümeln und darüber streuen. Das restliche Öl darüber träufeln. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) etwa 30 Min. backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.