

Rezept

Zucchini-Tomaten-Gratin mit Feta

Ein Rezept von Zucchini-Tomaten-Gratin mit Feta, am 04.10.2023

Zutaten

1 Zucchini	250 g Tomaten
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	200 g Feta-Schafskäse

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal, 29 g F, 20 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Zucchini waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

2. Zwei kleine Auflaufformen mit dem Olivenöl einpinseln. Die Zucchini- und Tomatenscheiben dachziegelartig hineinlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schafskäse über das Gemüse bröckeln.

3. Die Auflaufformen in den Ofen (Mitte) schieben und das Gemüse ca. 10 Min. gratinieren, bis es schön weich und der Schafskäse goldbraun ist.