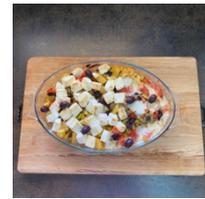


Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Feta

(4 Pers., 20 Min.)



Zutaten:

- 60 g schwarze Olivenscheiben
- 60 g grüne Olivenscheiben
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 4 Fleischtomaten
- 200 g Feta
- Meersalz und Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL gehackter Thymian

Anleitung:

1. Zuerst die Kartoffeln schälen und klein schneiden.
2. die Zucchini waschen und ebenfalls klein schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.
4. Die Tomaten waschen und würfeln.
5. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln mit der Zucchini und der Zwiebel darin anbraten.
6. Den Thymian mit den Tomaten mischen und würzen. Das restliche Gemüse zu den Tomaten geben.
7. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. das Gemüse in eine Auflaufform geben und Alufolie darüberlegen.
8. Das Gemüse 50-60 Minuten im Backofen garen.
9. Danach die Alufolie entfernen und den Feta sowie die Oliven über den Auflauf geben. Zum Schluss den Auflauf für weitere 20 Minuten garen.

Tipp:

Die Kartoffeln nicht in zu grosse Stücke schneiden, damit sie wirklich gar sind.

Quelle:

Rezept aus dem Kochbuch von Lucia Rossini: Mediterrane Küche. Die 250 leckersten mediterranen Rezepte. Für eine ausgewogene, vielfältige und gesunde Lebensweise.