

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Brokkoli-Tomaten-Feta-Auflauf

**Zutaten:** 1 großer Brokkoli oder 2 kleine, Salzwasser evtl. mit Kräutersalz, 5 Tomaten, 200 g Feta-Käse oder ein Käsetaler, 2 Frühlingszwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Bund Thymian, 2 Stängel Rosmarin, Salz, Pfeffer und Olivenöl

**Zubereitung:** Den Brokkoli in Röschen teilen, waschen und in wenig Salzwasser (oder Kräutersalz) ca. 5 Minuten dünsten. Der Brokkoli muss noch bissfest sein.

Die Tomaten waschen und anschließend würfeln. Den Feta-Käse ebenfalls würfeln. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, abzupfen und hacken. Getrocknete Kräuter können auch verwendet werden.

Die Brokkoliröschen in eine Auflaufform geben. Gewürfelte Tomaten, Feta-Käse, Frühlingszwiebeln und die gehackten Kräuter drüber verteilen. Salzen und pfeffern. Zum Schluss reichlich Olivenöl drüber verteilen.

Mithilfe zweier Gabeln alles etwas durchmischen. Für ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen (180°C) geben, bis der Feta-Käse leicht angeschmolzen ist.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)