

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Zucchini gratin mit Feta

**Zutaten:** 500g Zucchini, 600g Tomaten, 4 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 200g Feta (z.B. unseren Kräutertaler), 50g Oliven, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Zucchini und Tomaten in Scheiben schneiden und Dachziegelartig in eine gefettete Form schichten. Knoblauch und Petersilie hacken, vermischen und über das Gemüse streuen. Den Käse krümeln, die Oliven kleinschneiden und beides ebenfalls über das Gemüse streuen. Mit Öl beträufeln und 20 Minuten backen, bis der Käse gut gebräunt ist. Kurz stehen lassen, dann servieren.

Natürlich Brot dazu.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)