

Feta -Tomaten-Gratin

Ein schnelles, sommerliches Rezept! Seit Oktober 2007 darf nur noch in Griechenland hergestellter, in Salzlake gereifter Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch den Namen Feta tragen. Natürlich können Sie für dieses Rezept auch einen anderen Schafskäse verwenden, aber achten Sie auf die Verpackungsangaben. Feta enthält 430 mg Calcium in 100 g essbarem Anteil. Er hat 17 g Eiweiß und insgesamt 5,2 g Mineralstoffe. Und sonnengereifte Tomaten verleihen diesem Gericht Farbe und Vitamine. Dazu schmeckt Fladenbrot.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 1 kg Strauchtomaten
- ▶ 400 g Fetakäse
- ▶ 1 große Zwiebel
- ▶ Kräutersalz, Pfeffer
- ▶ Olivenöl



Zubereitung:

- ▶ Die Tomaten waschen.
- ▶ Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden.
- ▶ Fetakäse in Würfel schneiden.
- ▶ Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ▶ Tomaten und Zwiebeln in eine Auflaufform geben.
- ▶ Käse darüberstreuen.
- ▶ Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
- ▶ Mit Olivenöl übergießen.
- ▶ Den Auflauf 20 bis 30 Minuten backen.