



Brotauflauf mit Zucchini und Feta

Zutaten

- 300 g Ciabatta
- 200 g Zucchini
- 300 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella
- 150 g Fetakäse

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Ciabatta in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
3. Knoblauchzehe schälen und andrücken. Ciabattascheiben auf ein Backblech legen und ca. 4 Minuten auf jeder Seite im Backofen auf der obersten Schiene goldbraun rösten. Herausnehmen und sofort mit der Knoblauchzehe abreiben. Ebenso eine Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) damit ausreiben.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl erhitzen. Die Zucchini-scheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, dann herausnehmen.
5. Wasser und Sahne zum Kochen dazugießen, MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella einrühren und aufkochen. Ciabattascheiben, Zucchini- und Tomatenscheiben dachziegelartig in die Form schichten. Die Sauce gleichmäßig über den Zutaten verteilen.
6. Feta-Käse zerbröseln und über die Zutaten in der Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. überbacken. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	63 g
Energie	584 kcal
Fett	27 g
Protein	21 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen