

Tomaten-Zucchini Hochkant

Zubereitungszeit:

Eineinhalb Stunden.

Dazu ist zu sagen:

*Solange man genug Öl
nimmt, wird das ganze
auch durch.*

Reicht für 3 Personen.

1. Eine gleiche Menge an **Zucchini** und **Tomaten** (z.B. jeweils ein halbes Kilo) in Scheiben schneiden und breitlegen.
2. Jede Scheibe einzeln reichlich mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und **Kräutern der Provence** bestreuen. Nicht sparen, denn Zucchini und Tomaten schlucken eine Menge Gewürze. Sonst wird es am Schluss zu fad.
3. Die Zuchinischeiben und die Tomatenscheiben abwechselnd hochkant in eine hohe Auflaufform eng aneinander stapeln.
4. Reichlich **Olivenöl** (bis zu einer Tasse) darüberkippen.
5. **1 Packung Frischkäse** und **1 Packung Feta** (oder in gleichen Anteilen mehr, je nach Gemüsemenge) mit einem **Pürierstab** zu einer Käsemasse verrühren.
6. Die Käsemasse auf das Gemüse draufkleistern und fast abdichten.
7. Den Auflauf bei 200°C für 45 – 60 min im Ofen lassen.
8. Von $\frac{1}{2}$ **Bund Basilikum** die Blätter abzupfen.
9. Den Auflauf, dekoriert mit Basilikumblättern, zusammen mit **frischem Baguette** oder **frischem Ciabatta** und einer **Flasche Rotwein** servieren und schmecken lassen.

Das Rezept funktioniert so:

Man kann die Zucchini auch zur Hälfte mit angebratenen und fast garen Auberginenscheiben ersetzen. Bei Variationen aufpassen, dass genug saftige Tomaten stehen bleiben. Zucchini neben Aubergine ist nicht saftig genug. Dieser Auflauf funktioniert nämlich so, dass die Zuchinischeiben im Saft der Tomaten garen. Deshalb keinesfalls an den Tomaten sparen. Der Käse verhindert außerdem, dass der Saft verdunstet, und die Zucchini trocken stehen, und dann nicht gar werden.