



Polenta-Zucchini-auflauf

Zutaten (für eine kleine Auflaufform)

- 300 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 1 TL Thymian
- 1 TL Kräutersalz
- Pfeffer
- 100 g Polenta
- 75 g Tomaten
- 125 g Zucchini
- ½ Zwiebel
- 50 g Feta
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Erhitzt die Gemüsebrühe, die Milch, den Thymian und das Salz in einen Topf. Streut die Polenta unter Rühren langsam ein. Schaltet den Herd aus und lasst die Polenta für ca. 10 Minuten quellen.

Währenddessen die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Tomaten und die Zucchini in Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und die Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Die Polenta einfüllen und glatt streichen und die Zwiebelwürfel darüberstreuen.

Anschließend schichtet man in Reihen abwechselnd die Tomaten und die Zucchini in die Form, salzen und pfeffern und den Feta über den Auflauf zerbröckeln. Den Auflauf für ca. 15-20 Minuten backen.