

## Zucchini-Gratin

1 grosse Zucchini  
4 Tomaten  
4 Kartoffeln  
1 Zwiebel  
200g Greizer  
1 Dose Hüttenkäse  
2dl Milch  
Oregan  
2 Eier  
Senf

Kartoffeln blanchieren.

Zucchini frisch anschneiden. Schräg in 5-7mm dicke Scheiben schneiden. Leicht salzen und Saft ziehen lassen. Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken. In Olivenöl glasig dünsten, Hitze höher stellen. Zucchini portionenweise beifügen, unter Wenden rasch braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Für den Guss den Feta in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Hüttenkäse, Milch und Eiern verquirlen. Oreganoblättchen abzupfen und fein hacken, beifügen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit Olivenöl bepinseln. Zucchini mit Tomaten und Kartoffeln ziegelartig einfüllen. Guss darüber verteilen. In der Mitte des Ofens 30 bis 40 Minuten backen.