
ZUCCHINI MIT FETAKÄSE, REIS, TOMATEN UND BASILIKUM IM OFEN



für 3-4 Personen

Zutaten

3 EL natives Olivenöl extra
900 g Zucchini,
1kg Tomaten
200 g Feta, zerbröseln
40 g Petersilie, fein geschnitten
3-4 Knoblauchzehen, fein geschnitten
30 g getrocknete Tomaten, fein
geschnitten
1 TL Rauchpaprika-Pulver
1 Msp Chilipulver
1 TL Salz
280 g Reis
8 dl Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
1 Handvoll Basilikumblätter

Und so wird es gemacht ;-

1 Olivenöl in eine Auflaufform giessen. Die Zucchini waschen, halbieren, in 2 cm grosse Würfel schneiden und in die Auflaufform geben.

2 Von den Tomaten die Hälfte in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

3 Den zerbröselten Feta, die grob gehackten Petersilie, den Knoblauch, die getrockneten Tomaten, die Gewürze, das Salz und den Reis zugeben, und alles gut mischen.

4 Die ganze Masse über die Zucchini verteilen.

5 Die restlichen Tomaten in 4 mm dicke Scheiben schneiden und darüber legen.

Backen

Auf der untersten Rille ca. 60 Minuten bei 180 Grad zugedeckt backen.

Und weiter ...

6 Den Weisswein und das Wasser darüber giessen. Mit Deckel bedecken.

7 Den Ofen auf 180 ° vorheizen.

8 Backen.

9 Aus dem Ofen nehmen und bedeckt ruhen lassen.

10 Die Basilikumblätter fein zerzupfen und darüber streuen. Servieren.

Küchen-Philosophie

Da lernt man Dreisatz und Wahrscheinlichkeitsrechnung und steht trotzdem grübelnd vor dem Backofen, welche der vier Schienen nun die Mittlere ist.

Verfasser mir unbekannt, gefunden im Internet