**Zucchini-Tomaten-Feta Auflauf**

****

Für ca. 4 Portionen

2 grosse Zucchini

4 grosse Tomaten

150 g Fetakäse

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

200 Räuchertofu falls vegetarisch sein sollte, alternativ ca. 100 g Speck

2 EL Olivenöl oder Kokosöl

 Salz, Pfeffer, evtl. Chillipulver

 Rosmarin, Thymian

Zwiebeln, Knoblauch schälen und würfeln

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden – Tomaten ebenso waschen und in Scheiben schneiden.

Räuchtertofu oder Speck würfeln mit den Zwiebeln und Knoblauchwürfel in 1 EL Oliven- oder Kokosöl anbraten. Aus dem Bratensatz nehmen und beiseite stellen.

2. EL Fett in die Pfanne geben und die Zucchini darin anbraten, mit Salz und Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen.

Räuchertofu (Speck), Zucchinischeiben und Tomatenscheiben in eine Auflaufform geben. Den Fetakäse darüberkrümeln und ca. 30 Minuten bei 170°C (Umluft) backen. Wie immer Sichtkontakt halten, da jeder Ofen anders bäckt.

Guten Appetit…… und

…Bleibt gesund……. ☺☺☺