

Gratinierte Zucchettischnecken

600	g	Zucchini (gelb + grün)	Stielansatz entfernen, mit Hobel längs dünne Scheiben hobeln
		Salzwasser	Scheiben 3 Min. blanchieren, gut abtropfen und auskühlen lassen 2-3 versch. farbige Zucchettischeiben aufeinander legen und einrollen. In eine eingefettete Gratinform stellen
30	g	getr. Tomaten	in Streifen schneiden, über die Zucchini verteilen
150	g	Feta	alles zusammen pürieren, gut würzen, über die Zucchini verteilen
2		Eier	
2,5	dl	Milch	
		Salz, Pfeffer	

Backen:

Im vorgeheizten Ofen, 180°C, Mitte, ca. 35 Min.

Variante:

Anstelle getr. Tomaten können Oliven entsteint und geviertelt darüber verteilt werden