

Briam mit Feta

Für 4 Portionen:

2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	5 EL Olivenöl
300 ml passierte Tomaten	1 TL Oregano	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer	2 Zucchini	1 Aubergine (groß)
650 g festk. Kartoffeln	3 Tomaten	15 g Oregano (frisch)
Öl	200 g Feta	

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Die passierten Tomaten angießen, mit getrocknetem Oregano, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und 10-15 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Währenddessen Zucchini und Aubergine waschen, von den Enden befreien und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden. Den frischen Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

Eine Auflaufform mit Öl auspinseln und die Tomatensauce darin verteilen. Dann die Kartoffel- und Gemüsescheiben gleichmäßig und abwechselnd fächerartig in die Form schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Tomatenwürfel sowie den frischen Oregano darüberstreuen und das restliche Olivenöl (3 EL) darüberträufeln.

Den Auflauf 50 Minuten backen, dann aus dem Ofen holen, mit zerbröckeltem Feta bestreuen und servieren.

NN am 02. Juli 2025