



# Feuriges Gemüsegratin

mit Kartoffeln, Chorizo und Feta



## Zutaten für vier Personen

200 g Chorizo (scharfe spanische Paprikasalami)

200 g Feta

1 grüne Zucchini

1 gelbe Zucchini

½ Hokkaido-Kürbis

2 rote Zwiebeln

1 Stange Lauch

12 Kirschtomaten

4 Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

4 Chilischoten

2 Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer aus der Mühle

natives Olivenöl extra



### Zubereitung

Zucchini, Kürbis und Kartoffeln putzen und in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Lauch in Ringe und die Zwiebel in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe fein würfeln.

Das geschnittene Gemüse und die Kirschtomaten in eine feuerfeste Form geben, mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin vermischen und ca. 20 Minuten marinieren lassen. Anschließend würzen mit Salz und Pfeffer.

Die Chorizo in Scheiben schneiden und zusammen mit den Chilischoten unter das Gemüse mischen. Feta in mit der Hand leicht zerbröseln und die Hälfte davon unter das Gemüse heben, den Rest auf dem Gemüse verteilen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 180° ca. 35 Minuten hellbraun backen.

### Mein Tipp

- Sie können das Gericht auch mit Weißkraut und bunten Paprikaschoten zubereiten.
- Statt Feta können Sie auch Mozzarella verwenden.



Viele weitere Rezepte für die mediterrane Küche finden Sie in den Kochbüchern von Gerald Wüchner:

- „Mediterrane Küche – Genuss & Chance für Ihr Herz“, die neueste Auflage mit neuen Rezepten
- „Salat & Co.“ mit insgesamt 52 Salatrezepten, eines für jede Woche im Jahr

Die Kochbücher sind erhältlich über die Internetseite der [Deutschen Herzstiftung](https://www.deutscheherzstiftung.de) oder in allen Cafeterien der ANregiomed-Kliniken und der Praxisklinik Feuchtwangen.