

## Tomaten-Zucchini-Pfanne mit Feta für 4 Personen



400g Zucchini  
250g Tomaten  
180 g Feta-Käse  
2 El. Olivenöl

Tomatenwürfel  
Salz & Pfeffer

der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.

in grobe Stücke schneiden.

klein würfeln.

in eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Zucchini-scheiben darin etwa 5 Min. unter gelegentlichem Rühren anbraten. Die dazugeben und 2 - 3 Min. garen. Mit würzen. Die Fetawürfel dazugeben und den Herd abschalten. Durch die Resthitze schmilzt der Käse und es gibt eine cremige Soße. Kann auch kalt gegessen werden.