Polenta Auflauf von Michael Dörig

Mengen für 10 Personen

400 g Maisgries fein	Gemäss Anleitung zu Polenta zubereiten und auskühlen lassen
600 g Zucchetti (g)	in Scheiben Schneiden
1.0 kg Tomaten	In Schnitze schneiden.
4.0 Stück Eiweiss	zu Schnee schlagen.
400 g Feta (griechischer Schafskäse)	in Würfel schneiden.
250 g Reibkäse	mit Maisgriess, Zucchetti, Tomaten, Eigelb und Feta vermischen. Anschliessend mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken. Eischnee unterheben. In Gratinform einfüllen. Im Backofen bei 180°C, 30 Minuten backen.