

KW 20/2024

Speckbohnen mit Kartoffelstampf



ZUTATEN (für 4 Personen)

600 g grüne Bohnen
600 g Kartoffeln
200 ml Gemüsebrühe
60 g Butter
200 g Schinkenscheiben
2-3 Thymianzweige
1 TL Muskat
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG (in ca. 45 Min. fertig)

Pellkartoffeln wie gewohnt kochen. Die geputzten Bohnen 8 Min. in kochendem Wasser blanchieren und danach kalt abschrecken. Jeweils ca. 8 Bohnen mit dem Schinken umwickeln, in eine Auflaufform geben, mit der Hälfte der Butter und Thymianzweigen belegen und ca. 10 Min. im Ofen grillen. Die gepellten Kartoffeln mit Brühe, Butter, Muskat, Pfeffer und Salz zu einem Brei verarbeiten und zusammen servieren.



Kartoffel-Bohnen-Salat Genovese

Zutaten für 4 Personen:

600 g grüne Bohnen, Salz,
2 Zwiebeln, 400 g Cocktailtomaten,
4 Zweige Thymian,
1 TL Chiliflocken,
200 g Schafsfeta,
300 g Joghurt,
1 EL Olivenöl,
1 Eigelb

Zubereitung:

Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Die Bohnen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Wasser zum Kochen bringen und salzen. Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen, achteln und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Thymian kalt abspülen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Bohnen mit Zwiebeln, Tomaten, Thymian und Chiliflocken mischen und mit Salz abschmecken. In eine flache ofenfeste Form verteilen. Den Schafskäse zerkrümeln und mit dem Joghurt fein pürieren, Olivenöl und Eigelb dazugeben und mit Salz abschmecken. Die Käsemasse auf den Bohnen verteilen. Das Gratin im Ofen etwa 30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Dazu passen Kartoffeln oder einfach nur Brot.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS