



Muotathaler Bohnen mit Rahmkartoffeln und gratinierten Champignons

Die dunkelvioletten Muotathaler Bohnen habe ich bisher nur bei Bio-Gemüsebauern gefunden. Die Bohnen sind recht gross und verlieren zwar beim Kochen die violette Farbe, aber danach glänzen sie in einem dunklen, kräftigen Grün. Sie sind festfleischig, gut im Biss und schmecken so richtig gut. Zusammen mit Kartoffeln, die in einer leichten Rahmsauce geschmort werden und gut gewürzten, im Ofen überbackenen gefüllten Champignons geben sie ein schönes, gluschtiges Veggericht.

Zutaten

250g Muotathaler Bohnen
220g festkochende Kartoffeln (Annabelle)
1,5dl Gemüsebouillon
1El Sauerrahm (ca. 30g)
5-6 grosse Champignons
1 kleine Zwiebel, ca. 30g
1 kleine Handvoll glatte Petersilie
1/2Tl Koriander gemahlen
1 Knoblauchzehe
20g Tafelbutter
Kräutersalz, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignon-Füllung: Stiele aus den Champignons ausbrechen und fein würfeln. Zwiebel klein hacken. Petersilie eher grob hacken. Butter in einem Pfännchen erhitzen bis sie leicht aufschäumt. Etwas Butter zum Bestreichen der Champignons abzweigen. Champignons, Zwiebel und Petersilie ins Pfännchen geben, mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten dünsten.

Ofen auf 200° vorheizen.

Champignons auf ein ausgebuttertes Backblech legen und befüllen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen.

Bohnen rüsten und halbieren. In ein Dampfsieb geben. Knoblauch dazupressen und mit Kräutersalz würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen.

Kartoffel schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Gemüsebouillon aufkochen, Kartoffelscheiben zugeben und ca. 20 Minuten offen köcheln lassen bis sie knapp gar sind. Die Bouillon sollte bis auf einen kleinen Rest eingekocht sein. Sauerrahm zugeben und mit etwas Muskatnuss würzen. 2-3 Minuten weiter köcheln lassen bis die Sauce schön sämig ist.

Champignons für 15 Minuten in der Mitte des Ofen gratinieren.







