Butterbohnen mit Tomaten aus dem Ofen

Die gelben Butterbohnen, sie werden auch Wachsbohnen genannt, sind sehr fleischig und zarter als grüne Bohnen. Sie sind eher selten auf Märkten zu finden und wenn, dann muss man diesem delikaten Gemüse unbedingt habhaft werden.

Sie lassen gleich wie grüne Bohnen zubereiten. Ich habe sie zuerst knapp weich geschmort und danach zusammen mit Tomaten und Butter im Ofen fertig gegart, das verleiht ihnen einen kräftigen Geschmack. Zur Würze muss nicht immer Bohnenkraut verwendet werden, frischer, waldig duftender Rosmarin ist da eine gute Alternative.

Zutaten (2 Beilagen)

250g	Butterbohnen
4	Datteltomaten
50g	rote Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Rosmarin
1,5dl	Gemüsebouillon
20g	Butter
	Bratbutter zum Andünsten

Zubereitung

Zwiebel in grobe Streifen schneiden, Knoblauch hacken und zusammen mit den Bohnen in Bratbutter andünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen, Rosmarinzweig zugeben, er sollte vor allem zu Beginn in der Bouillon liegen. Zugedeckt schmoren bis die Bohnen knapp gar sind (Ca. 15 Minuten).

Schmorsaft abgiessen. Butter in Stücke schneiden und sorgfältig unter die noch heissen Bohnen mischen.

Eine Lage Bohnen in eine Gratinform einschichten, mit Tomatenscheiben belegen. Den Rest der Bohnen daraufgeben und zum Schluss nochmals mit Tomatenscheiben belegen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 20 Minuten schmoren.

Bereit für den Ofen...