



Bohnen-Kartoffel-Gratin

Dieser wahrschafte Auflauf ist durchaus sommertauglich und schmeckt mit ganz frischen Bohnen aus dem Garten besonders fein. Da gebührt meinem Nachbar und Bohnenlieferanten Max ein herzliches Dankeschön!

Das Rezept ist einfach: Die Bohnen werden vorgekocht, abgekühlt und mit den durch die Röstiraffel geriebenen Geschwellten, den angerösteten Speckwürfelchen und dem Ricotta vermischt und schliesslich mit Käse und Rahm leicht gratiniert. Ein Tipp für Vegetarier: Anstelle der Speckwürfeli kleine Brotwürfelchen in Butter anrösten, auch das ergänzt das Gericht mit feinen Röstaromen.

Zutaten (1 Portion)

150g	grüne Bohnen
150g	Gschwellti
50g	Ricotta mürbe
1/2Tl	Thymian getrocknet
50g	Speckwürfeli
1	Knoblauchzehe
20g	Sbrinz oder Gruyère
5cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bohnen in Salzwasser knapp gar kochen. Abgiessen und kalt abspülen. In ca. 4-6cm lange Stücke schneiden.

Speckwürfeli ohne Fettzusatz ca. 2-3 Minuten rösten. Etwas auskühlen lassen und ca. 1 Esslöffel davon für die Dekoration beiseite stellen. Thymian und zerbröselter Ricotta zugeben, mit wenig Pfeffer würzen und vermischen.

Gschwellti schälen und durch die Röstiraffel reiben.

Alles miteinander vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform geben. Käse darüberreiben und mit dem Vollrahm begiessen. Zuerst Käse darüberstreuen und dann den Rahm zugiessen, so wird der Käse feucht und schmilzt beim Gratinieren, statt zu verbrennen. Zum Schluss die restlichen Speckwürfelchen darüber streuen.

12 Minuten in der Mitte des auf 230° vorgeheizten Ofens gratinieren.





