



Muotathaler Bohnenaufauf mit Fusilli und Speck

Die raren Muotathaler Bohnen habe ich am Biogemüse-Stand von Katharina Stutz am Wetziker Ochsenmarkt gefunden. Auffallend ist die ganz dunkle, violette Farbe, die sie leider beim Kochen verlieren und danach aber in sattem, dunklem Grün glänzen. Es sind grosse, fleischige und sehr wohlschmeckend Bohnen. Dazu der fetaähnliche Pecoretta aus der Schafmilchkäserei Koster bei Wald. Und Fusilli napolitana, die wegen ihrer langen, runden Form sehr gut zu den Bohnen passen. Sie sind im Gegensatz zu den herkömmlichen Fusilli (Spiralnudeln) flach gewendelt.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Muotathaler Bohnen
150g	Pecoretta
160g	Fusilli napolitana
100g	Bratspeck
1	Knoblauchzehe
30g	Tafelbutter
1/2Tl	Thymian getrocknet
	Salz

Zubereitung

Bohnen rüsten (sie besitzen kaum Fäden) und in ca. 5cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser kochen bis knapp gar sind (ca. 12-14 Minuten). Fusilli in Salzwasser al dente kochen. Beide abschütten und etwas auskühlen lassen.

Knoblauch fein würfeln und zusammen mit dem Thymian in Bratbutter leicht andünsten. Der Knoblauch darf dabei keine Farbe annehmen. Pecoretta grob würfeln.

Alles in einer Schüssel vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform einfüllen. Mit den Speckscheiben belegen und in der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 15

Minuten gratinieren.





