



Ueberbackene Kutteln mit weissen Bohnen

Kutteln an Tomatensauce waren früher vermutlich beliebter als heute, auch weil es ein günstiges Gericht war und ist. Es ist keineswegs ein typisches Schweizer Gericht, in Italien gehört die Kuttel mit Tomatensauce zu den klassischen Rezepten: Tripa alla Fiorentina, das auch "al forno", also auch als mit Käse überbackene Variante zubereitet wird. Mit Zugabe von weissen Bohnen wird daraus ein komplette Hauptmahlzeit. Wobei Salzkartoffeln sehr gut zu diesem Ofengericht passen.

Zutaten (2-3 Portionen)

350g	Kutteln
100g	weisse Bohnen, getrocknet
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	Lorbeerblätter
1Tl	Oregano
1dl	Passata di Pomodoro
1dl	Hühnerbouillon
1dl	Weisswein
100g	Halbhart- oder Hartkäse gerieben (Waldsberger)
5cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Bohnen mit Einweichwasser ohne Salz und kalt aufsetzen, aufkochen und zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.

Kutteln in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden, Knoblauch grob hacken.

Zwiebel in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten, Knoblauch und Kuttel zugeben, kurz dünsten. Passata zugeben, nochmals etwas dünsten. Mit Weisswein ablöschen, 2-3 Minuten köcheln lassen. Bouillon dazugießen, Lorbeerblätter und Oregano zugeben, mit Pfeffer würzen. Ca. 45 Minuten lebhaft köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt.

Bohnen abgiessen und zur Kuttel geben. Weitere 20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Ofen auf 200° vorheizen.

Gratinform ausbuttern, die Hälfte der Kuttel hineingeben und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Rest der Kuttel daraufgeben und mit dem Rest des Käses bestreuen. Mit etwas Vollrahm besprenkeln.

Ca. 15 Minuten im oberen Drittel des Ofens gratinieren.







