Würziger Bohnen-Tomaten-Auflauf

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» 40g Butter/Margarine
» 40g Mehl
» 500ml Milch
» 250ml Instant-Gemüse-Brühe
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 Zweig Rosmarin
» 1kg Bohnen (grün)
» Salz & Pfeffer
» 6 Schalotte(n)
» 500g Cocktailtomaten
» Muskat
» 100g Gouda
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln ca. 20min garen. Fett schmelzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Milch und Brühe ablöschen. Lorbeer und Rosmarin zufügen und ca. 10min unter Rühren köcheln lassen.

2. Bohnen in Salzwasser ca. 8min kochen. Abtropfen lassen. Schalotten und Tomaten halbieren. Kartoffeln abgießen, abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln längs halbieren und mit Bohnen, Schalotten und Tomaten in eine ofenfeste Auflaufform (28x19cm) schichten.

3. Lorbeer und Rosmarin aus der Soße entfernen. Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, über das Gemüse gießen. Käse grob reiben und darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C 25-30min überbacken. Mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 480kcal/E24g/F22g/KH49g pro Portion

angelegt am: 30.01.2004 Rezept-Nr: 908

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke