Bohnengratin mit Tomaten

Gratinieren
Ofenmitte
220 °C (Heissluft 200 °C)
10-15 Min.

2 Tomate, klein gewürfelt
20 Oliven, in Stücken

darüber verteilen

5 EL Paniermehl*
5 EL Käse aus der Region, gerieben

darüber streuen

2 EL Olivenöl oder Butterflöckli

darüber verteilen

10 Tomaten, kleingeschnitten
3 Knoblauchzehen, gepresst
5 EL Kräuter, gehackt (Thymian,
Basilikum, Bohnenkraut...)

zugeben, 10 Min. köcheln

Variante
An Stelle von Bohnen Fenchelstücke oder andere Gemüse verwenden

*Paniermehl aus getrockneten Brotresten herstellen**Geeignet für:** vegetarisch
Schwierigkeitsgrad: anspruchsvolle Zubereitung