

Bohnengratin mit Tomaten

1 ½ kg frische grüne Bohnen

in 4 cm lange Stücke schneiden, im Siebeinsatz, Steamer oder mit wenig Salzwasser weich dämpfen, kalt abschrecken, abtropfen

Tomatensauce

2 EL Raps- oder Olivenöl
2 Zwiebeln, fein gehackt

zusammen andünsten

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

zugeben, 10 Min. köcheln

Salz, Pfeffer

abschmecken

Bohnen in eine gefettete Gratinform geben, Tomatensauce darüber giessen

Variante

An Stelle von Bohnen Fenchelstücke oder andere Gemüse verwenden

*Paniermehl aus getrockneten Brotresten herstellen **Geeignet**

für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvolle Zubereitung