

Rezepte

Bohnen-Pfifferling-Gemüse

- 500 g grüne Bohnen
- 2 - 3 Bohnenkrautweige
- 75 g durchwachsener geräucherter Speck
- 1 Zwiebel
- 250 g Pfifferlinge
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 375 g Tomaten



Zubereitung:

Von den Bohnen die Enden abschneiden, waschen und in Stücke schneiden. Die Bohnenkrautweige abspülen und beide Zutaten in wenig kochendes Salzwasser geben und etwa 15 Minuten garen. Den Speck in Würfel schneiden und ausbraten. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln, in dem Speckfett glasig dünsten. Die Pfifferlinge putzen, vorsichtig waschen, abtropfen lassen und in die Speck-Zwiebel-Masse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse etwa 5 Minuten dünsten lassen. Die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, die Stengelansätze herausschneiden, die Tomaten halbieren, entkernen, in Achtel schneiden, mit den Bohnen zu den Pilzen geben, vorsichtig unterrühren und mit erhitzen.

Bohnensalat

500 g grüne Bohnen

Von den Bohnen die Enden abschneiden, waschen, in Stücke schneiden, in Salzwasser etwa 15 Minuten garen, abgießen

2 Schalotten abziehen, fein würfeln, mit

- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- ½ TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Olivenöl verrühren - die noch warmen Bohnen hinzufügen und eine Stunde durchziehen lassen
- 150g Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit
- 2 EL Schnittlauchröllchen unter den Salat mischen



Bohnen-Filet-Auflauf mit Gorgonzola

Zutaten für 4 Personen:

- 600-750 g grüne Bohnen
- Salz, weißer Pfeffer
- 2 Schweinefilets (ca. 600 g)
- 1 EL Öl
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g Kirschtomaten
- 150 ml Milch
- 250 ml Sauce Hollandaise- aus unserem Hofladen
- 100 g + ca. ½ TL Butter
- 80- 100 g Edelpilzkäse (z. B. Gorgonzola)
- 1 gehäufter EL geriebener Gouda
- evtl. etwas Majoran

1. Bohnen putzen, waschen und evtl. halbieren. In wenig kochen-dem Salzwasser zugedeckt 15-20 Minuten dünsten. Abtropfen lassen.

2. Inzwischen Fleisch evtl. waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Filets im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weiterbraten. Herausnehmen.

3. Inzwischen Zwiebeln schälen, grob würfeln. Tomaten waschen, evtl. halbieren. Zwiebeln im heißen Bratfett andünsten. Tomaten und Bohnen zufügen, ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Sauce Hollandaise erhitzen. Edelpilzkäse zerbröckeln, in die Soße geben und unter Rühren schmelzen lassen.

5. Filets in Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer gefetteten feuerfesten Form verteilen und Fleisch darauf legen. Soße darüber gießen und mit Gouda bestreuen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas:Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und mit Majoran garnieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln.