



KW 23 /2019

## Kartoffel-Bohnen-Salat Genovese

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg kleine festkochende Salatkartoffeln Salz, 500 g grüne Bohnen, 1 frischer Knoblauch, 30 g Pinienkerne, 150 ml Olivenöl, 1 Bund glatte Petersilie, 120 g Parmesan, schwarzer Pfeffer, 1 unbehandelte Zitrone, 150 ml Gemüsebrühe, 100 g Rauke.

### Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale 15-20 Minuten in kochendem Salzwasser nicht zu weich garen. Abgießen, gut ausdämpfen lassen und noch warm pellen. Bohnen putzen, in kochendes Salzwasser geben und etwa 10 Minuten garen; sie sollen noch Biss haben. Bohnen abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Für den Pesto den Knoblauch fein hacken. Die Pinienkerne in 1 El Olivenöl goldbraun rösten, Knoblauch unterrühren und abkühlen lassen. Petersilie grob hacken und mit der Pinienkernmischung, dem restlichen Olivenöl und 30 g Parmesan entweder mit dem Schneidstab oder im Blitzhacker fein pürieren, dann salzen und pfeffern. Zitronenschale mit dem Zestenreißer von der Frucht abziehen und 5 El Zitronensaft auspressen.

Die Brühe aufkochen. Die Kartoffeln halbieren, mit Zitronenzesten und -saft zur Brühe geben und abkühlen lassen.

Rauke waschen, putzen und trockenschleudern.

Kurz vor dem Servieren die Kartoffeln mit Bohnen und Pesto mischen, eventuell nachwürzen. Die Hälfte der Rauke untermischen und mit restlicher Rauke bestreuen. Restlichen Parmesan extra dazu servieren.

## Bohnengratin mit Schafskäse

### Zutaten für 4 Personen:

600 g grüne Bohnen, Salz, 2 Zwiebeln, 400 g Cocktailtomaten, 4 Zweige Thymian, 1 TL Chiliflocken, 200 g Schafsfeta, 300 g Joghurt, 1 EL Olivenöl, 1 Eigelb

### Zubereitung:

Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Die Bohnen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Wasser zum Kochen bringen und salzen. Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, achteln und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Thymian kalt abspülen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

Die Bohnen mit Zwiebeln, Tomaten, Thymian und Chiliflocken mischen und mit Salz abschmecken. In eine flache ofenfeste Form verteilen. Den Schafskäse zerkrümeln und mit dem Joghurt fein pürieren, Olivenöl und Eigelb dazugeben und mit Salz abschmecken. Die Käsemasse auf den Bohnen verteilen. Das Gratin im Ofen etwa 30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Dazu passen Kartoffeln oder einfach nur Brot.

**Wir wünschen einen guten Appetit**  
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS