



Buschbohnen Terrine italienischer Art



Diese Bohnen Terrine ist ein einfaches Alltagsgericht, das sich sehr gut vorbereiten lässt. Man kann es wunderbar an einem heißen Sommerabend lauwarm oder kalt, zusammen mit einer Schüssel Salat verputzen. Die Buschbohnen Terrine passt aber auch zu jedem Picknick, den Ausflug ins Freibad oder an den Badensee. Dann noch auf ein kleines Buffet oder zusammen mit italienischen Antipasti auf einen Vorspeiseteller.

Habe ich etwas vergessen? Selbst wenn – mehr Wirbel muss man um die Terrine nicht machen. Sie ist eine nette Abwechslung und hilft die Masse der reifen Bohnen aus dem Garten in einer vorher unbekanntenen Form zu servieren. Weiter nichts.

Man könnte höchstens noch über die Bezeichnung Terrine streiten. Oder zumindest darüber nachdenken. Denn eine Terrine ist eindeutig eine Suppenschüssel. Davon abgeleitet gilt eine Terrine auch als ein Gericht das ohne Teig zubereitet wird, also eine Variante der Pastete. Was hier aber auch nicht zutrifft. Vielleicht einigen wir uns für das folgende Gericht auf die Bezeichnung Bohnenauflauf?

Bohnen Terrine – oder doch Bohnenauflauf

Zutaten: * 300 g Kartoffeln, * 400 g Buschbohnen, * 1 EL Olivenöl, * 4-5 EL Semmelbrösel, * 1 altes Brötchen, * 4 EL Milch, * ½ Bund Salbei, * 2 EL Majoran (gtr.), * 3 Eier, * 75 g geriebener Parmesan, * Salz, * Pfeffer.



Die geschälten Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken. Eine ordentliche Prise Salz hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln bei geringer Hitze köchelnd garen. Abgießen, in eine Schüssel geben, zu einem schönen Püree stampfen und mit dem Olivenöl glatt rühren. In einem weiteren Topf mit etwas Salzwasser die Bohnen für etwa 10-15 Minuten bissfest garen, abgießen, sofort kalt abschrecken und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform mit Öl ausstreichen und mit wenig Semmelbröseln austreuen. Inzwischen das Brötchen in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit etwas Milch übergießen und 10 Minuten einweichen lassen. Danach die Milch in eine Tasse abgießen, das Brötchen ausdrücken. Den Salbei fein hacken. Den Parmesan reiben.

Das eingeweichte Brötchen, Salbei und Majoran, die Eier, den Parmesan und eventuell noch etwas Olivenöl zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz (vorsicht damit, der Parmesan ist schon sehr salzig) und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Einen Teil der Kartoffelmasse in die Auflaufform streichen, die vorgegarten Bohnen in einer Schicht darauf verteilen, dann wieder Kartoffelmasse, Bohnen und zum Schluss erneut Kartoffelmasse gleichmäßig in der Form verteilen. Im Ofen für ca. 50 Minuten backen.

Nach 40 Minuten eventuell weiteren Parmesan mit der restlichen Milch vermischen und über den Auflauf gießen. Nach dem Backen auskühlen lassen und auf eine Servier-Platte stürzen.







© Copyright 2009-2013: Peter G. Spandl - Aus meinem Kochtopf | Alle Rechte vorbehalten. | Designed by
Elegant Themes | Powered by Wordpress