Rezept

Bohnengratin mit Schafskäse

Ein Rezept von Bohnengratin mit Schafskäse, am 02.06.2025

Zutaten

600 g	grüne Bohnen
	Salz
400 g	Cocktailtomaten
1 TL	Chiliflocken
300 g	Joghurt
1	Eigelb
	eventuell ein paar Zweige Bohnenkraut
1 – 2	milde weiße oder rote Zwiebeln (je nach Größe)
4 Zweige	Thymian
200 g	Schafskäse (Feta)
1 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Falls sich dabei Fäden zeigen, diese einfach abziehen. Die Bohnen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Das Bohnenkraut, falls verwendet, kalt abspülen. Wasser zum Kochen bringen und salzen. Bohnen und ggf. das Bohnenkraut einrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 7 Min. garen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen, Bohnenkraut entfernen.

2. 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.

3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Bohnen mit Zwiebeln, Tomaten, Thymian und Chiliflocken mischen und mit Salz abschmecken. In eine flache ofenfeste Form verteilen.

4. 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 (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Dazu passen Kartoffeln oder einfach nur Brot.