

Gratin aus weißen Bohnen

Zutaten (4 Personen):

- 2 Dosen Weiße Bohnen
- 125 g durchwachsener Speck
- 500 g Zwiebeln
- 375 g gemischtes Hackfleisch
- Knoblauchpulver
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 4 EL Semmelbrösel
- Knoblauch
- Butter
- Rosmarin
- Thymian
- Oregano
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen abtropfen lassen.

In etwas Butter den gewürfelten Speck ausbraten, die Zwiebeln in Scheiben schneiden und darin glasig dünsten, mit Rosmarin würzen.

Die Hälfte der Bohnen in eine feuerfeste Form geben, dabei nach Wunsch mit Thymian würzen. Die Zwiebelmasse darauf verteilen. In der Pfanne das Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, auf die Zwiebeln geben, darüber die restlichen Bohnen verteilen, dabei nach Wunsch mit Oregano und etwas Knoblauch würzen.

Ei und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über das Gratin gießen. Mit Semmelbröseln bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad in etwa dreißig Minuten überbacken. Während des Backens je nach Bräunungsgrad die Temperatur evtl. etwas herabsetzen.

Quelle:

de.rec.mampf