

Laugen-Croissant-Käse-Tofu-Kümmel-Auflauf

Für 4 Personen

Auflauf:

2 Zwiebeln	1 Laugencroissant	100 g Harzerkäse
50 g Tofu	0,5 Bund Petersilie	100 g Sahne
3 Eier	Olivenöl	Butter
Pfeffer	Salz	

Bohnen:

200 g Bohnen, grün	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
30 g Bohnenkerne, weiß	30 g Bohnenkerne, rot	50 ml Weißwein
50 ml Sherry	150 ml Gemüsefond	Butter
Chili	Kresse	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Auflauf:

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anbraten. Laugencroissant, Harzer Käse und Tofu würfeln und mit gehackter Petersilie und den angebratenen Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine gebutterte Auflaufform füllen. Sahne und Eier miteinander vermengen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen.

Bohnen:

Die grünen Bohnen blanchieren und abschrecken. Anschließend die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, würfeln, anbraten und die weißen und roten Bohnenkerne hinzugeben. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und mit Gemüsefond und etwas Butter schön schlotzig einkochen. Unmittelbar vor dem Servieren die grünen Bohnen unterheben und mit Chili pikant abschmecken. Zum Anrichten die Bohnen in einem tiefen Teller verteilen, den Auflauf stürzen und portioniert darauf anrichten. Mit Kresse garnieren.

Mario Kotaska am 04. März 2011