

Versteckte Kidney-Bohne

Man darf Köstliches nicht nur an Ostern suchen!

Zwei Tage vor dem Essen **100 g Kidney-Bohnen** in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 90 Minuten weich garen. Abgessen.

Am Zubereitungstag **125 g Champignons** in Scheibchen schneiden. **1 Peperoncino, 1 Zwiebel** und **1 Knoblauchzehe** fein hacken.

100 g Rindsplätzli à la minute in feine Würfelchen schneiden. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und das Fleisch anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Champignons beifügen und mitdünsten. **1 mittlere Dose Pelati**, Peperoncino, **2 EL Tomatenpüree** und einige **Thymianblättchen** beifügen und während 15 Minuten schmoren. Gegen Ende der Kochzeit die Kidney-Bohnen beifügen. Mit **Muskat, Nelke, Curry** und **Pfeffer aus der Mühle** abschmecken und in eine mit **Butter** ausgepinselte Gratinform geben.

Kartoffelstock nach Grundrezept zubereiten und auf der Bohnen-Fleisch-Masse ausstreichen.

Gratinieren: im auf 220° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Tipp: Schneller ist das Gericht mit Kidney-Bohnen aus der Dose zubereitet, aber geschmacklich unvergleichlich.

Für Gäste: Den Kartoffelstock in den Dressiersack füllen und ein schönes Muster auf die Bohnen spritzen.

