

Gratin aus Weisser Bohne mit Hackfleischbällchen

Zwei Tage vor dem Essen **100 g getrocknete weisse Bohnen** in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 90 Minuten weich garen. Abgiessen.

Am Zubereitungstag **1 Zucchini** und **1 Peperoncino** in Brunoise schneiden. **1 Bund Petersilie** hacken und **1 Zwiebel** mit **1 Knoblauchzehe** fein schneiden. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und Zucchini, Peperoncino, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch darin vier Minuten dünsten. Herausnehmen und in ein Schüsselchen geben.

250 g Hackfleisch vom Rind, **1 Ei** und **Reibkäse** zufügen. Pikant mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Paprika** bestreuen und zu einem Teig zusammenkneten. Mit nassen Händen Fleischbällchen formen.

In der Bratpfanne nochmals **Butter** schmelzen und die Fleischbällchen darin nur drei Minuten anbraten. Herausnehmen.

Im Bratsatz **1 EL Tomatenpüree** anrösten. Mit **1,5 dl Weisswein** löschen und aufkochen. **1 kleine Dose Pelati** beifügen und fünf Minuten köcheln. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Die weissen Bohnen mit der Tomatensosse mischen. Alles in eine mit **Butter** ausgepinselte Gratinform füllen. Die Hackbällchen obenauf setzen.

Backen: im auf 220° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

