

Weisse Bohnen-Tajine mit Krautstiel

Zwei Tage vor dem Essen **100 g getrocknete weiße Bohnen** (oder Sojabohnen, rote Bohnen oder getrocknete Hülsenfrüchte) in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 60 Minuten weich garen. Abgessen.

Am Zubereitungstag **1 Zwiebel** hacken. Im Bräter **Olivenöl** erhitzen und **250 g Ragout vom Lamm** allseitig schön anbraten. Die Hitze reduzieren, Zwiebel und **1 TL Tomatenpüree** mitrösten und mit **Paprika** bestäuben. Bohnen und **1 dl Wasser** zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten schmoren.

Sobald Fleisch und Bohnen gar sind, alle Flüssigkeit bei hoher Hitze eindampfen lassen. Ein Stücklein **Butter** daruntermischen.

In dieser Zeit **100 g Krautstiel** grob schneiden und zwei Minuten blanchieren. Eiskalt spülen. **50 g Gruyère** in kleine Würfel schneiden. **3 Eier** trennen und die Eigelbe mit geriebenem **Parmesan**, **Paniermehl**, Käsewürfeln und Krautstielen vermischen. Alles zu der Fleisch-Bohnenmasse geben und mit **½ TL Zimt** und **Pfeffer aus der Mühle** würzen.

Eiweisse zu Schnee schlagen und unterziehen.

Eine ofenfeste Form mit **Butter** auspinseln und die Masse einfüllen.

Gratinieren: im auf 180° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

