

Pellkartoffeln mit grünen Bohnen und Feta Pure Wonnen!

La Mise en Place:

2 Hdv. grüne Bohnen, 300 g festkochende Kartoffeln, ½ Bund Basilikum, 2 EL Crème fraîche, ¼ dl Halbrahm, Pfeffermühle, Koriander, Curry, 2 Tomaten, 4 fingerbreit Feta, Butter, Kreuzkümmel

Die Vorbereitung:

Bohnen putzen und halbieren. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Basilikum hacken und mit Crème fraîche, Halbrahm, Pfeffer, Koriander und Curry verrühren. Die Tomaten grob und Feta feiner würfeln.

Die Zubereitung am Herd:

Bohnen und Kartoffeln zusammen über Dampf in 30 Minuten knackig garen. Eine Ofenform mit Butter auspinseln und Kartoffeln, Bohnen und Tomaten hineinschichten. Grosszügig mit Kreuzkümmel bestreuen, den Crème fraîche-Mix darüber löffeln und mit Feta bestreuen.

Das Gratinieren:

Im auf 225° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

