

Speck-Bohnen-Auflauf mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Auflauf:

60 g Speck	300 g grüne Bohnen	2 Lauchzwiebeln
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	3 Eier
50 g saure Sahne	70 g Crème-fraîche	100 g Emmentaler
2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

100 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	1 Muskatnuss
$\frac{1}{4}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ EL Sahne	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und im Wasser garen. Für den Auflauf die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Den Speck würfeln. Die Zwiebeln und den Speck in einer Pfanne anrösten. Die Bohnen putzen und in die Pfanne geben. Die Petersilie waschen, trocknen, hacken und zu den Bohnen geben. Alles in eine Auflaufform geben.

Die Eier mit der sauren Sahne und der Crème fraîche mischen, mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Auflauf gießen. Den Käse reiben und über den Auflauf geben. Diesen bei 180 Grad für 30 Minuten in den Ofen geben.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und anschließend mit der Butter stampfen. Die Sahne dazugeben und den Stampf mit etwas abgeriebener Muskatnuss und Salz abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darauf streuen.

Den Speckbohnen-Auflauf mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Krömer am 28. Mai 2015