



*Bauernmarkt im Internet:  
[www.bauernmarkt-olpe.de](http://www.bauernmarkt-olpe.de)*

*Probieren Sie mal das...*

## Rezept des Monats September 2007

### **Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Tomaten**

- Zutaten:**
- 500 g kl. neue Kartoffeln (4 Personen)
  - 750 g grüne Bohnen
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 3 EL Butter
  - 2 geh. EL Mehl
  - ½ l Milch
  - 2 TL Gemüsebrühe
  - geriebene Muskatnuss
  - 250 g kleine Zwiebeln
  - 500 g kleine Tomaten
  - 4 Mettwurstchen
  - 200 g Bauernkäse



### **Zubereitung:**

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. kochen. Bohnen putzen und waschen, in Salzwasser 10 Min. dünsten.
2. Butter im Topf erhitzen, Mehl darüber stäuben und anschwitzen. ¼ l Wasser, Milch und Brühe einrühren. Aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Mehrmals umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Bohnen abtropfen. Kartoffeln abgießen, schälen und längs halbieren. Zwiebeln schälen, Tomaten waschen und beides halbieren, evtl. vierteln. Mettwurst in Scheiben schneiden, Käse reiben.
4. Kartoffeln, Bohnen, Zwiebeln, Tomaten und Wurstscheiben in eine große Auflaufform füllen. Soße darüber gießen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen (200° / 175° Umluft) ca. ½ Stunde überbacken. Dazu schmeckt ein kühles Bier.



*Guten Appetit !*

