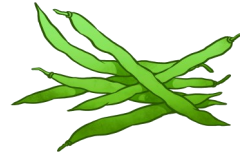


Bohnen-Kartoffel-Auflauf



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 700 g kleine Kartoffeln• 400 g grüne Bohnen• Salz, Pfeffer• 3 Scheiben Fleischkäse• 2 Zwiebeln• 80 g Goudakäse• 30 g Mehl• 200g Schlagsahne• 500 ml Gemüsebrühe• 1/2 Bund Petersilie	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Min. garen. Anschließend kalt abschrecken und pellen.2. In der Zwischenzeit Bohnen putzen, evtl. in kl. Stücke brechen. In kochendem Salzwasser ca. 10 -12 Min. garen, in Sieb schütten und abtropfen lassen.3. Fleischkäse in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken. Käse reiben. Für die Soße Butter in Topf schmelzen. Zwiebeln darin andünsten. Mit Mehl bestäuben und goldgelb anschwitzen lassen. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hälfte des Käses einstreuen und in der Soße schmelzen, nochmals abschmecken.4. Kartoffeln, Bohnen und Leberkäsewürfel mischen und in ofenfeste Form geben. Käsesoße darüber verteilen. Mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen backen. Petersilie hacken und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.
Zeit: ca. 20 Minuten bei 200° C	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied