

# Mecklenburger Schinkenbohnen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 600 g tiefgefrorene Bohnen</li><li>• Salz, Pfeffer</li><li>• 200 g roher Schinken</li><li>• 750 g Kartoffeln</li><li>• 4 Eier</li><li>• Etwas Milch</li><li>• 1 El Zitronensaft</li><li>• 40 g geriebener Gouda</li><li>• 30 g Butter o. Margarine</li><li>• Fett für Form, Alufolie</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bohnen auftauen lassen.</li><li>2. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen (blanchieren), abgießen und abkühlen lassen.</li><li>3. Schinken würfeln, Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.</li><li>4. Bohnen, Schinken und Kartoffeln abwechselnd in gefettete, feuerfeste Form schichten.</li><li>5. Eier mit Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken.</li><li>6. Über Kartoffeln und Bohnen gießen. Käse darüber streuen. Fett in Flöckchen darauf setzen.</li><li>7. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen backen.</li></ol>
<b>30 - 40 Minuten bei 180 °C backen.</b>	

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