

# REZEPTE

## Buschbohnen-Gemüse mit Tomaten

### Zutaten:

für 4 Personen

750 g Buschbohnen  
4 Tomaten  
1 Bund Lauchzwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer  
Kräutersalz  
einige Basilikumblätter

### Zubereitung:

ca. 50 Min.

Bohnen waschen, putzen und in schräge Streifen schneiden.  
Tomaten häuten und grob hacken.  
Lauchzwiebeln putzen und in Stücke schneiden.  
Knoblauch schälen und fein würfeln.  
4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig dünsten. Die Bohnen dazugeben und unter Rühren kurz andünsten. Mit Wasser ablöschen, so dass die Bohnen fast bedeckt sind. Salzen und ohne Deckel kochen lassen, bis die Bohnen gar sind und das Wasser fast verdampft ist. Die Tomaten zufügen und mitdünsten, bis sie weich sind. Dabei vorsichtig umrühren.  
Mit Pfeffer und  
Kräutersalz abschmecken, das restliche Olivenöl über die Bohnen träufeln und mit gehacktem Basilikum bestreut servieren.

## Kohlrabi paniert in Speck-Mandel-Butter

### Zutaten:

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln  
Salz  
1 Bund Schnittlauch  
2 Kohlrabi  
100 g geräucherter  
durchwachsener Speck  
1 EL Butter  
100 g Mandelblättchen  
200 ml Milch  
1 EL Butter  
1 Ei  
3 EL Mehl  
2 EL Öl

### Zubereitung:

ca. 40 Min.

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen.  
Schnittlauch waschen, trocken tupfen und hacken.  
Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Kohlrabi aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Speck würfeln.  
Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck darin knusprig braten. Mandeln zugeben und leicht bräunen. Kartoffeln abgießen, Milch und  
Butter zufügen und zu Püree stampfen.  
Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann im Ei wenden.  
Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabischeiben goldbraun braten. Kohlrabi mit Püree auf Tellern anrichten. Schnittlauch zur Speck-Mandel-Butter geben. Je einen Esslöffel über Kohlrabi und Püree geben.