

## 34. Kalenderwoche 2017

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Gratiniertes Auberginen-Gemüse

### Zutaten:

für 4 Personen

300 g Kartoffeln  
300 g Paprikaschoten  
1 große Aubergine  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
6 EL Olivenöl  
  
1 EL Thymian, frisch  
(oder ¼ TL getrocknet)  
Salz und Pfeffer

250 g Sahne  
150 g Käse  
(Gorgonzola)

### Zubereitung:

ca. 45 Min.

Die Kartoffeln weich kochen, pellen und in Scheiben schneiden.  
Die Paprika würfeln.  
Aubergine würfeln.  
Zwiebel und  
Knoblauchzehen schälen und fein hacken.  
Das Olivenöl erhitzen, das Gemüse darin bei starker Hitze ca. 5-10  
Min. braten. Dabei öfter umrühren.  
Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazugeben,  
mit Salz und  
Pfeffer würzen.  
Eine Auflaufform mit Öl ausfetten, die Kartoffelscheiben einfüllen und  
würzen. Das Paprika-Auberginengemüse darauf geben.  
Die Sahne erhitzen und den Gorgonzola darin schmelzen, dann  
würzen und über das Gemüse gießen.  
Im Backofen ca. 10 Min. goldbraun gratinieren.

## Bohnen-Reis-Topf

### Zutaten:

für 4 Personen

1 Zwiebel  
300 g Hackfleisch  
1 Bund Kräuter  
1 Ei  
3 EL Paniermehl  
Salz, Pfeffer  
170 g Reis  
500 g Buschbohnen  
4 Fleisch-Tomaten  
500 ml Gemüsebrühe

75 g Schafskäse

### Zubereitung:

ca. 45 Min.

Zwiebel schälen, fein würfeln und mit  
Hackfleisch,  
gehackten Kräutern,  
Ei,  
Paniermehl,  
Salz und Pfeffer gut vermengen. Daraus kleine Bällchen formen.  
Den Reis in einem hohen Topf in etwas Öl anschwitzen.  
Die gesäuberten Bohnen in den Topf geben und kurz mitbraten.  
Die Tomaten grob würfeln und zusammen mit der Brühe ebenfalls in  
den Topf geben.  
Die Hackbällchen vorsichtig hinzufügen und etwa 30 Min. köcheln  
lassen. Bei Bedarf Brühe nachgießen, sodass sie den Reis stets  
bedeckt. Sobald dieser gar ist, den Schafskäse zerbröseln und  
unterrühren. Dann gleich servieren.