

Bohnen-Gemüse mit Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

600 g mehligk. Kartoffeln	2 Eigelb	2 EL Kartoffelstärke
Salz	1 Prise Muskat	Mehl
3 EL Butterschmalz		

Für das Bohngemüse:

800 g breite Bohnen	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
350 ml Gemüsebrühe	350 ml Milch	1/2 Bund Bohnenkraut
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser weich kochen.

Die Bohnen putzen, waschen, abtropfen lassen und in 4 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Brühe und Milch dazugeben und zum Kochen bringen. Die Bohnen zugeben und ca. 10 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit das Bohnenkraut abrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, dann im Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, rasch die Eigelbe und Kartoffelstärke unter die Masse mischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und mit einem Glas Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten kurz braten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier entfetten.

Die Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und zusammen mit dem gehackten Bohnenkraut unter die Bohnen rühren. Kurz durchkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 9. Das Bohngemüse und Kartoffelplätzchen anrichten.

Vincent Klink am 17. August 2017