

Bohnenauflauf mit Tomaten und Semmelbrösel

Zutaten

350g Bohnen,
1 Zwiebel,
2 EL Zitronensaft,
300g Tomaten,
2 Knoblauchzehen,
5EL Olivenöl,
Pfeffer, Zucker, Butter,
50g Semmelbrösel,
3EL Petersilie,
1EL Thymian

Zubereitung

Bohnen waschen und an beiden Seiten vom Ansatz befreien, in kochendem Wasser ca. 15 Minuten bissfest garen, abtropfen lassen und in ca. 3cm lange Stücke schneiden. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch klein schneiden oder in Knoblauchpresse geben. Kräuter waschen und grob hacken. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.

2EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Bohnen dazugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Kräuter zugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform mit Zucker ausstreuen, Salz und Pfeffer darüber geben. Den Boden mit den Tomaten auslegen, salzen, pfeffern und mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Bei 220°C (Umluft 180°C) im Backofen mittlere Schiene 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butter schmelzen und Semmelbrösel dazugeben. 1 Minute unter rühren rösten.

Die Bohnen auf die Tomaten geben und mit Zitronensaft beträufeln, die Semmelbrösel darauf verteilen und alles nochmals im Backofen ca. 15. Minuten goldbraun überbacken.