Grüne Bohnen-Kasserolle

Mit dem Rezept für eine grüne Bohnen-Kasserolle lässt sich das leckere Gemüse auf eine besonders feine Art zubereiten. Einfach ausprobieren, Bohnenliebhaber sind begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Dose	Pilzsuppe (fertige)
200 ml	Milch
1 Prise	Pfeffer
1 kg	Bohnen (grüne)
200 g	Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Für die grüne Bohnen-Kasserolle als erstes den Ofen auf 175°C vorheizen und eine Auflaufform einfetten.

2. Dann Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Bohnen hineingeben. Die Bohnen für etwa zehn Minuten köcheln lassen, dann das Wasser abgießen und die Bohnen beiseite stellen.

3. Danach die Suppe, die Milch und den Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Anschließend Bohnen und zwei Drittel der Röstzwiebeln zugeben und alles gut mischen. Das Ganze dann in die Auflaufform füllen, glatt streichen und für etwa 30 Minuten in den Ofen stellen.

4. Dann herausnehmen und das letzte Drittel der Röstzwiebel auf der Oberfläche verteilen. Den Auflauf anschließend für weitere 5 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Röstzwiebeln schön goldbraun sind.

Tipp

Die grüne Bohnen-Kasserolle bekommt einen besonderen Pfiff, wenn sie zusätzlich mit Speckwürfeln zubereitet wird. Statt der Dosensuppe, kann natürlich auch eine selbst gemachte Suppe verwendet werden. Gerade wenn Pilzsaison ist, schmeckt eine selbstgemachte Suppe oft noch besser. Außerdem lässt sich diese dann beispielsweise als Vorspeise vor der Kasserolle servieren.