



## Mozzarella-Bohnen-Pfanne

mit Knoblauchbrot und Rucolasalat



ca. 35min



4 Portionen

Unsere Mozzarella-Bohnen-Pfanne bringt die Seele der italienischen Küche auf den Teller: Geschmolzener Mozzarella, sämige Bohnen und fruchtige Kirschtomaten vereinen sich zu einem herzhaften Pfannengericht. Begleitet wird der Schmaus von einem würzig-frischen Rucolasalat. Und mit dem Knoblauchbrot kann man schön die käsigen Bohnen auslöffeln. Eine Mahlzeit, die wie ein kleiner Ausflug nach Italien schmeckt.

## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 30g Basilikum & Oregano
- 2 Mozzarellas<sup>3</sup>
- 2 Vollkornbaguettebrötchen<sup>2,5</sup>
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt<sup>3</sup>
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter<sup>3</sup>
- 2EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- 2TL Senf<sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- große ofenfeste Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Kochtipp

Wenn der Ofen keine Grillfunktion hat, die Bohnen ggf. etwas länger backen.

## Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sesamsamen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 901kcal, Fett 55.3g,



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 4EL Butter weich werden lassen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** in eine Schüssel geben und mit den Händen zerdrücken, sodass eine stückige Sauce entsteht. Die **Bohnen** abspülen und abtropfen lassen. Die **Basilikumblätter** abzupfen und die **Stängel** fein schneiden.



### 2. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und die **½ des Knoblauchs** in einer großen ofenfesten Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Dann die **Tomaten** und die **Oreganozweige** hinzugeben und abgedeckt zum Kochen bringen. Die **Bohnen**, 100ml Wasser und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer untermischen und ca. 10Min. abgedeckt köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt.



### 3. Bohnen grillen

Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Oregano** entfernen. Ggf. mehr Wasser hinzugeben, damit die **Bohnenpfanne** saucig bleibt, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Mozzarella** in Stücke zupfen, auf die **Bohnen** geben und die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen. Ca. 10Min. grillen, bis die **Sauce** dickflüssig und der **Käse** leicht gebräunt und geschmolzen ist.



### 4. Brötchen backen

Die **Basilikumstiele**, die **½ des restlichen Knoblauchs** und 1 kräftige Prise Salz unter die weiche Butter mischen. Die **Brötchen** in ca. 2cm dicke Scheiben einschneiden, nicht durchschneiden. Die **Butter** zwischen den **Brotstücken** verteilen. Nach ca. 10Min. Grillzeit den Backofen auf Backmodus stellen, die **Brötchen** auf ein Backblech geben und mit den **Bohnen** ca. 5Min. backen.



### 5. Dressing zubereiten

2EL Mayonnaise, 2EL Olivenöl, 1EL Essig, 2TL Senf, die **½ des Hartkäses**, den **übrigen Knoblauch** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Dressing** pürieren.



### 6. Rucola verfeinern

Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen und mit Salz abschmecken. Die **Bohnen** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und jede Portion mit dem **restlichen Hartkäse** und den **Basilikumblättern** garnieren und mit 1/2TL Olivenöl beträufeln. Mit dem **Rucola** und den **Brötchenscheiben** anrichten und servieren.