MARLEY SPOON



Mozzarella-Bohnen-Pfanne

mit Knoblauchbrot und Rucolasalat

ca. 35min 2 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

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kirschtomaten
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 15g Basilikum & Oregano
- 1 Mozzarella [3]
- 1 Vollkornbaguettebrötchen [2,5]
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [3]
- 1EL Mayonnaise [1]
- 1TL Senf [4]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech
- mittelgroße 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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sesamsamen** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 903kcal, Fett 55.3g, Kohlenhydrate 63.4g, Eiweiß 31.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion auf 200°C vorheizen. 2EL Butter weich werden lassen. Die **Zwiebel** 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 mittelgroßen ofenfesten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Dann die **Tomaten** und die **Oreganozweige** hinzugeben und abgedeckt zum Kochen bringen. Die **Bohnen**, 50ml Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer unterrühren 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 **Basilikumstängel**, die **½ des restlichen Knoblauchs** und 1 Prise Salz unter die weiche Butter mischen. Das **Brötchen** im Abstand von ca. 2cm tief ein- aber nicht durchschneiden. Die **Knoblauchbutter** zwischen die **Brotscheiben** streichen. Nach ca. 10Min. Grillzeit den Backofen auf Backmodus stellen, das **Brötchen** auf ein Backblech geben und mit den **Bohnen** ca. 5Min. backen.



5. Dressing zubereiten

1EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, ½EL Essig, 1TL Senf, die **½ des Hartkäses**, den **übrigen Knoblauch** und je 1 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 ½TL Olivenöl beträufeln. Mit dem **Rucola** und den **Brötchenscheiben** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**