

## Bohnen-Kartoffel-Gratin

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg kleine Kartoffeln – 1 kg Buschbohnen – 4 Knoblauchzehen – 1 Bund Thymian – 80 g Butter – 250 g Feta – Salz – Pfeffer – 1 EL Sesam

### Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und garen, anschließend schälen
- Bei den Buschbohnen den Stielansatz entfernen, den Rest in gleich große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser garen bis sie bissfest sind
- Knoblauch schälen und fein würfeln
- Thymian waschen und trocknen, die groben Stiele entfernen und den Rest klein schneiden
- Feta würfeln
- Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Kartoffeln und Bohnen darin unter Rühren anbraten
- Knoblauch und Thymian untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz weiter braten
- Alles auf ein Backblech geben und den Feta darauf verteilen
- Zum Schluss Sesam darüber streuen
- Bei 180°C im Ofen 15 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

