Geschichtetes Kartoffel-Bohnen-Tomaten-Gratin

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

400 g	festkochende Kartoffeln
400 g	grüne Bohnen
350 g	Tomaten
	ein wenig Öl zum Fetten der Form
	Salz & Pfeffer
100 g	Gouda
80,0 g	Kräuterfrischkäse
120 g	Saure Sahne
30,0 g	Sahne
130 g	Zwiebeln
1,0 EL	Butter

(Angaben für 3 Personen)



Dieses farbenfrohe Gemüsegratin bekommt durch die geschmorten Zwiebeln eine leckere Würze. Es lässt sich auch prima vorbereiten, indem man Kartoffeln und Bohnen schon mal vorkocht, die Zwiebeln schmort und die Sauce zubereitet. Dann muss man nur noch alles in eine Form schichten und in den Ofen schieben.

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich schrubben, mit der Schale nicht ganz gar kochen und in Scheiben schneiden. Die grünen Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser ebenfalls nur knapp gar kochen.
Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform fetten und die Kartoffeln, Bohnen und Tomaten einschichten. Dabei jede Lage salzen und pfeffern.
Den Gouda reiben und über dem Gemüse verteilen. Den Frischkäse, die Saure Sahne und die Sahne verrühren und über das Gratin gießen. Die Auflaufform in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben.
Die Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin schmoren. Nach einer Viertelstunde Backzeit die Zwiebeln über dem Gratin verteilen und alles weitere 10 Minuten backen.