



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Steinpilz-Bohnencrumble mit Parmesan und Olivenöl

ZUTATEN:

Crumble:

160 g weiße Bohnenkerne, gegart
30 ml Weißweinessig
Zucker
4 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl
250 g Steinpilze
1 Knoblauchzehe, geschält in Scheiben
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Streusel:

20 g Walnusskerne
50 g Butter, gewürfelt
25 ml Olivenöl
20 g Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Thymian
100 g Mehl

ZUBEREITUNG

Die Bohnenkerne mit Salz, Pfeffer, Zucker, Weißweinessig, Thymianblättchen und 30 ml Olivenöl marinieren.

Die Steinpilze grob würfeln und in 20 ml Olivenöl mit den Knoblauchscheiben sanft braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

Aus den Streusel-Zutaten rasch die Streusel kneten.

Bohnen und gebratene Pilze in kleine Auflaufförmchen portionieren und die Streusel darüber verteilen. Im Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten gratinieren.