

# Rezept des Monats Juli

## Straußenhack mit grünen Bohnen und Gorgonzola-Sauce als Auflauf

### Zutaten (4 Personen)

600 g Straußenhackfleisch  
650 g grüne Bohnen  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe, 2 EL Tomatenmark  
6 mittelgroße Tomaten  
2 EL Öl zum Anbraten  
2 EL Butter, 3 EL Mehl  
200 g Sahne, 100 g Weißwein  
1 Würfel Fleischbrühe  
150 g Gorgonzola  
100 g geriebener Gouda  
Salz, Pfeffer und Paprikapulver



### **Zubereitung:**

Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe klein pressen. Die Tomaten waschen und klein schneiden.

Die Bohnen waschen, putzen und ca. 15 Minuten im kochenden Salzwasser garen. (Prinzess-Böhnchen brauchen nur kurz blanchiert werden.)

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Straußen-Hack in dem heißen Fett anbraten. Die Zwiebeln, den Knoblauch, das Tomatenmark und die kleingeschnittenen Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver (edelsüß) würzen, alles vermengen und etwa 10-12 Min. köcheln lassen.

Die Butter in einem Topf zergehen lassen, das Mehl einrühren und anschwitzen lassen (Mehlschwitze) und mit dem Wein, dem Wasser und der Sahne ablöschen. Den Brühwürfel zugeben und alles aufkochen lassen. Den Gorgonzola hinzufügen und in der Sauce schmelzen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform einfetten und schichtweise mit Hackfleischsauce und grünen Bohnen füllen. Dann die Käsesauce darüber gießen. Anschließend den geriebenen Käse über den Auflauf streuen und ca. 40 Min. im Ofen backen.

Als Beilage habe ich heute Basmati-Reis gewählt. Ich könnte mir aber auch Bratkartoffeln ganz gut dazu vorstellen.

Guten Appetit !