Kumpir mit Obazda und grünen Bohnen

Zutaten (für vier Portionen):

Obazda
Kümmel
1 EL Butter
Paprikapulver
200 g Camembert
100 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
4 getrocknete Tomaten
1 rote Zwiebel
Basilikum

Sowie
4 große Backkartoffeln
1 EL raffiniertes Olivenöl
200 g Stangenbohnen
Bohnenkraut
Salz
60 g Speck, gewürfelt
1 EL Butter
200 g Champignons
100 g Gouda, gerieben
1 EL Butter

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Kartoffeln waschen, auf der Unterseite mit einer Gabel einstechen, mit etwas Olivenöl einreiben, salzen und bei 180 Grad in circa 50 Minuten - je nach Größe - backen.

In der Zwischenzeit den Kümmel rösten und in eine große Schale geben. Dazu kommen Butter, Paprikapulver, gewürfelter Camembert, Frischkäse, Salz und Pfeffer. Mit einem Handrührgerät vermengen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Zwiebeln klein schneiden und mit dem Basilikum unter die Masse heben. Bis zum Servieren kaltstellen.

Die Stangenbohnen putzen, längs in Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut circa vier Minuten garen. Dann ohne Bohnenkraut in eine Schale geben. Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Zum Schluss Butter hinzufügen und zu den gegarten Bohnen geben. In dem Fett des Specks die in Scheiben geschnittenen Champignons bei hoher Hitze goldbraun braten.

Die gebackenen Kartoffeln längs einschneiden und das Innere mit einer Gabel auflockern und salzen. Reibekäse und Butter untermischen. Anschließend die Kartoffeln mit Obazda und der Bohnen-Champignon-Speck-Mischung toppen.

Nährwerte pro Portion:

691 kcal – 49 g Fett – 29 g Eiweiß – 33 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist glutenfrei.