

**Mazedonischer-Bohnenauflauf „Tavče Gravče“  
(4 Personen, ca. 120 Min.):**

250 g weiße Bohnen (10 Stunden eingeweicht)  
1 Lorbeerblatt  
250 g Kürbis oder Zucchini  
60 g zerlassene Butter  
1 große Zwiebel  
1 grüne Paprikaschote  
Salz, Pfeffer frisch gemahlen  
50 g saure Sahne, 1 Eßlöffel feiner Weizenschrot,  
50 g junger Gouda  
gehackte Petersilie, 4 Zitronenscheiben



1. Die Bohnen in ein Sieb gießen und unter fließend heißem Wasser abspülen. Mit  $\frac{3}{4}$  l Wasser und Lorbeerblatt aufkochen. Bei mittlerer Hitze etwa 60 Minuten garen, bei abgeschalteter Herdplatte noch 20-30 Minuten mit Kürbis nachquellen lassen. Unverkochtes Wasser abgießen, Kürbis pürieren.
2. Gehackte Zwiebel+Paprika und Kürbis mit Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne und Weizenschrot unterziehen.
3. Alles in eine eingefettete Auflaufform füllen, den Käse darüber reiben und etwa 15 Minuten bei 225° im Ofen backen.
4. Bestreuen/garnieren mit Petersilie+Zitronenscheiben.