

Butterbohnen



Zutaten für vier Personen:

600 g zarte Stangenbohnen
1/2 L Wasser
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL getrocknetes Bohnenkraut (optional)
20 g Butter
1 EL Petersilie
Kirschtomaten zum Garnieren (optional)

1. Stangenbohnen waschen, putzen und entfädeln.

2. Wasser mit Salz, Bohnenkraut (optional) und Pfeffer in einem breiten Topf (bei uns: beschichteter Topf) aufkochen.

3. Bohnen in ca. 8-10 Minuten weich kochen. Garprobe machen.

4. Die Bohnen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einer heißen Platte anrichten. Butter in Flöckchen darauf geben. Mit der Petersilie bestreuen. Oder:

5. Alternativ die Bohnen mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Wasser

abgießen, in den beschichteten Topf etwas Butter geben und die Bohnen darin schwenken.

6. Optional mit Kirschtomaten-Hälften garnieren.

Hinweise:

In Butter geschwenkt kann man die Bohnen ca. 10 Minuten im Topf warm halten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023