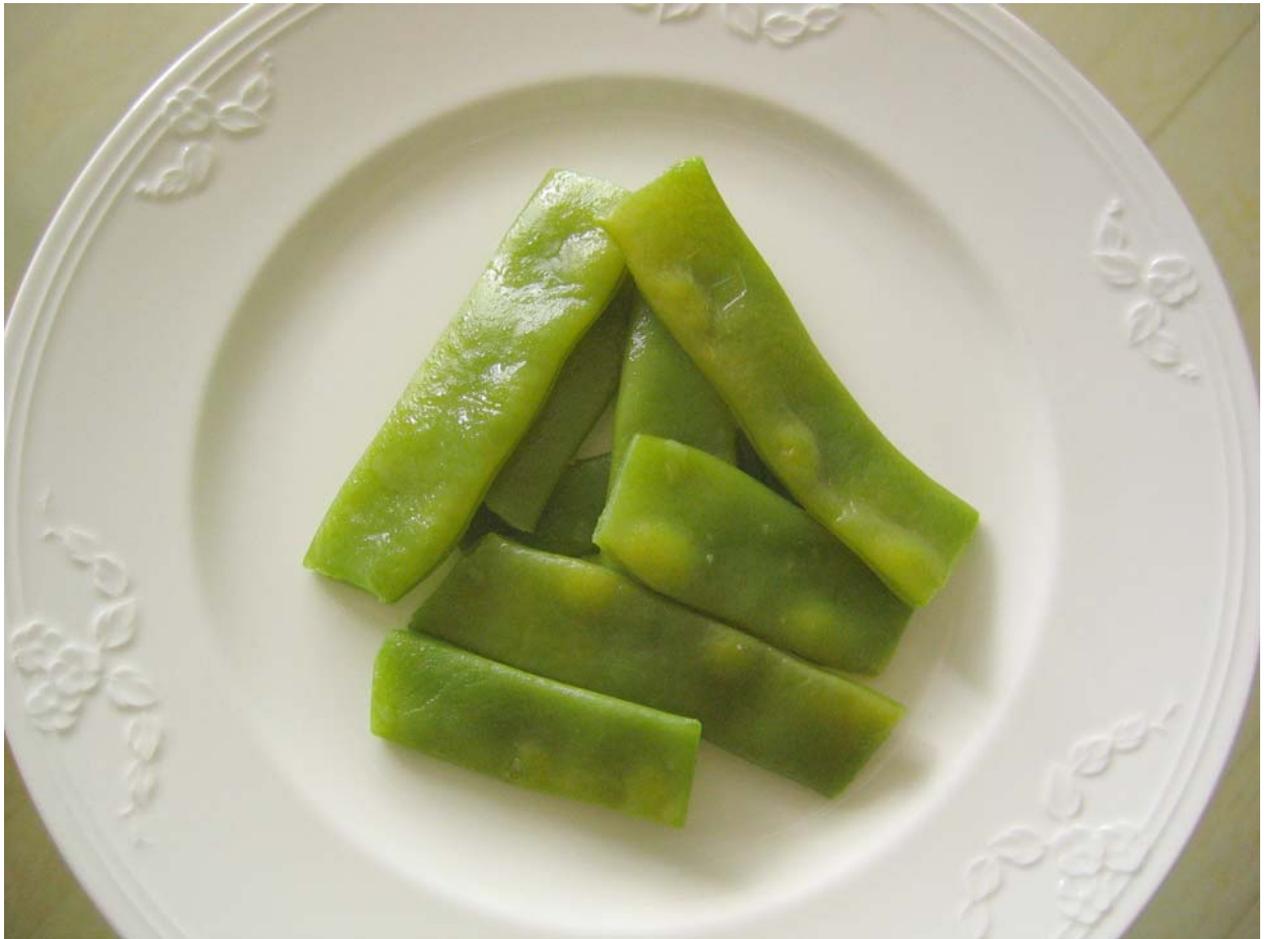


Breite Bohnen



Zutaten für vier Personen:

500 g breite Bohnen

2 TL Salz

1 Ecke Butter

1. Bohnen putzen, eventuell entfädeln, 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, am besten in einem beschichteten Schmortopf.

2. Wasser abgießen, Butter zugeben und Bohnen durchschwenken.

Hinweise:

Passen besonders gut zu Lammfleisch, aber auch z.B. zu Schweinefilet auf kreolische Art.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023