

Bohnen-Tomaten-Gemüse

Für 4 Personen

300 g Bohnen, breit	4 Tomaten	150 ml Gemüsebrühe
1 Msp. Orangenabrieb	1 Msp. Zitronenabrieb	1 EL Butter, braun
1 Prise Bohnenkraut	Salz, Chili	

Die Tomaten über Kreuz einschneiden und in kochendem Wasser etwa 30 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne raus schneiden. Die Tomatenzungen in grobe Würfel schneiden. Bohnen schräg in ein bis zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Bohnen mit der Brühe in einer Pfanne erwärmen, Bohnenkraut, Orangen- und Zitronenabrieb mit den Tomatenwürfeln zugeben und mit Salz und Chili würzen. Zum Schluss die braune Butter zugeben.

Alfons Schuhbeck am 22. August 2008