

Bohnen-Gemüse

Für 4 Personen

400 g grüne Bohnen	4 El Öl	1/2 Bund Bohnenkraut
Salz, Pfeffer, Zucker	150 ml Fleischbrühe	1 EL Butter
3 El geröstete Haselnüsse	1/2 Bund Petersilie	

Die Bohnen putzen. Öl in einem Topf erhitzen und die Bohnen darin 2 Min. andünsten. Die Hälfte des Bohnenkrauts grob hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Brühe und Butter und die Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. garen. Nüsse grob hacken. Restliches Bohnenkraut mit den Nüssen unter die Bohnen mischen.

Tim Mälzer am 16. 10. 2010