

Grüne Bohnen mit Honigzwiebeln und Fächer-Kartoffeln

Für 4 Personen

850 g Kartoffeln, festk.	3 Zweige Rosmarin	3 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl	feines Meersalz	1 kg grüne Bohnen
1 Bund Bohnenkraut	1 rote Zwiebel	1 TL Honig
1 EL Balsamico		

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Messer alle zwei Millimeter bis fast nach unten einschneiden, so dass die Kartoffel noch zusammenhält. Die eingeschnittenen Kartoffeln in eine backofenfeste Form legen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abwickeln und diese in die Kartoffeln stecken. Die Knoblauchzehen schälen und zu den Kartoffeln geben.

Die Kartoffeln mit 3/4 vom Olivenöl übergießen, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen

40-45 Minuten knusprig braun garen.

Die Bohnen waschen und putzen, die spitzen Enden mit einem kleinen Messer von beiden Seiten abschneiden.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Bohnen im kochendem Wasser garen, sie sollten noch einen leichten Biss haben. Dann abschütten, in Eiswasser kurz abschrecken und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit das Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die rote Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Den Honig dazugeben und mit Balsamico ablöschen.

Die abgetropften Bohnen mit dem Bohnenkraut zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und darin vermengen, mit Salz abschmecken.

Die Bohnen mit den Kartoffeln anrichten und genießen.

Theresa Baumgärtner am 17. Juni 2019