

REZEPT

GERÖSTETE BOHNEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

| | |
|----------|---------------|
| 600 g | grüne Bohnen |
| | Salz |
| 50 g | Pinienkerne |
| 2 | rote Zwiebeln |
| 2 EL | Butter |
| 4 Stiele | Bohnenkraut |
| 1 | Zitrone |

ZUBEREITUNG

1. Bohnen waschen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. Anschliessend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Bohnen dazugeben, durchschwenken und leicht anrösten. Bohnenkraut sehr fein schneiden/hacken. Zitrone waschen und die Schale fein abraspeln. Pinienkerne, Bohnenkraut und Zitronenschale unter die Bohnen heben und heiss servieren.

ENJOY!