

grüne Bohnen Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Bohnen	
100 g Salz	Kochwasser 10g/1Liter
250 g Zwiebel	in feine Ringe schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen ev. etwas mehr
2.0 g Bohnenkraut	
150 g Bratbutter	

Bohnen in reichlich Salzwasser 10 Minuten gar kochen.

Zwiebeln, Knoblauch und Bohnenkraut in Butter andünsten. Bohnen begeben und kurz mit dünsten/wärmen.

Mit Salz und Pfeffer würzen