Grünen Bohnen Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Die Bohnen putzen. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in etwas Butter oder Margarine anbraten. Die Bohnen dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Bohnenkraut würzen. Etwas Wasser angießen und bei geschlossenem Topf 15 bis 20 Minuten dünsten.

Gewürze: Salz

75 g Zwiebeln	
* 3 g Knoblauchzehen	
50 g Butter	
1.0 kg Bohnen	
0.5 g Bohnenkraut	getrocknet
* 12.5 Prise Salz	
0.5 g Pfeffer	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*