

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



### Bohnengemüse

(Sendung 10.10.2009)

---

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

1. 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.
2. Nüsse grob hacken. Restliches Bohnenkraut mit den Nüssen unter die Bohnen mischen.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Minuten