Butterbohnen braten

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g grüne Bohnen (frisch oder TK-Prinzessbohnen)
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

wenn vorhanden:

- Bohnenkraut

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Bereite die Bohnen vor. Frische Bohnen wäschst du und schneidest die Enden ab. TK-Bohnen kannst du direkt verwenden. Koche sie in einem großen Topf mit Salzwasser und, wenn verfügbar, etwas Bohnenkraut für 5 Minuten. Gieße sie dann ab.
2. Erhitze eine große Pfanne, lass die Butter darin schmelzen und gib die grünen Bohnen dazu. Brate sie 5 Minuten rundherum an, so dass sie noch knackig bleiben, aber etwas Farbe und Röstaromen bekommen. Würze sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.