

Knoblauchbohnen

(5 Portionen)



Zutaten:

- 750 g grüne Bohnen (nach Belieben, z.B. feine Prinzessböhnchen)
- Salz
- 1-2 dicke Knoblauchknollen
- 60 g Butter
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Bohnen putzen, die Enden abknipsen. Feine Böhnchen ganz lassen, breite Bohnen schräg in Stücke schneiden, Bobby-Bohnen in Stücke brechen. In stark gesalzenem, kochendem Wasser eine Minute blanchieren und dann eiskalt abschrecken, damit die leuchtend grüne Farbe erhalten bleibt.
2. Den Knoblauch pellen, mit der breiten Messerschneide zerklopfen, dann ein paar Mal hacken, bis er teils zermust ist, aber auch noch Stückchen spürbar sind. In einer großen Pfanne in der heißen Butter andünsten, aber keine Farbe nehmen lassen.
3. Die abgetropften Bohnen hinzufügen und die Pfanne schwenken, damit sie sich mit dem Knoblauch mischen. Kräftig salzen, pfeffern, gehackte Petersilie dazu geben – fertig. Das geht ruck zuck und sofort breitet sich der unwiderstehliche Duft nach Knoblauch und Butter aus. Typisch für ein Pariser Bistro.