



Buschbohnen in Senfsauce

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

400 g	Buschbohnen
1	Zwiebel
100 ml	Gemüsebrühe
75 ml	Sauerrahm
75 ml	Süßrahm
1 EL	Senf
2 Stängel	Thymian
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl glasig anbraten. Die Buschbohnen waschen, halbieren, hinzugeben und für einige Minuten mitbraten.

Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nun für etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen noch leicht bissfest sind.

In der Zwischenzeit Süß- und Sauerrahm zusammen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa auf die Hälfte einkochen lassen (5 Minuten). Dabei immer wieder umrühren. Nun den Senf hinzufügen.

Sobald die Bohnen fertig sind, die Gemüsebrühe zum Rahm gießen, Thymian hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit Mehl noch etwas eindicken.

VEGETARISCH | Topfgericht