

Grüne Bohnen mit Parmesan und Pinienkernen

Essen & Trinken 6/93

Für 4-6 Portionen:

500 g Prinzeßbohnen
30 g Butter oder Margarine
Salz
1/8 l Kalbsfond (a. d. Glas)
1 Bund Bohnenkraut
60 g Parmesan (im Stück, möglichst mittelalt)
30 g Pinienkerne
150 g Creme fraiche
weißer Pfeffer (a. d. Mühle)



1. Die Bohnen putzen. Sanft in der Butter oder Margarine andünsten und mit wenig Salz würzen. Den Kalbsfond zugießen. Die Bohnen darin zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen.

2. Inzwischen das Bohnenkraut abzupfen. Ein paar Spitzen beiseite legen, den Rest nicht zu fein hacken. Den Parmesan fein raspeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

3. Die Bohnen mit der Schaumkelle aus dem Fond nehmen und zugedeckt beiseite stellen. Die Creme fraiche in den Fond geben und bei starker Hitze im offenen Topf 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Bohnenkraut und 1 EI Parmesan unterrühren. Mit Pfeffer würzen.

4. Die Bohnen unter die Sauce mischen und wieder heiß werden lassen, dann mit Pinienkernen und Bohnenkrautspitzen bestreuen und servieren. Den restlichen Parmesan extra dazu reichen. Dazu paßt kurzgebratenes Fleisch wie Scaloppine oder Wiener Schnitzel.

Zubereitungszeit: 45 Minuten