

Grüne Bohnen mit Schafskäse

für 4 Personen

Menge	Zutaten
500 g	grüne Bohnen
100 g	Schafskäse
2	Knoblauchzehen
3 El	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
2 Stiele	Bohnenkraut.

Zubereitung

Bohnen putzen und waschen.

In Salzwasser 15 Minuten kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Knoblauch pellen und fein hacken.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch zugeben und kurz andünsten. Bohnen dazugeben und 5 Minuten mitdünsten.

Mit Pfeffer würzen.

Zum Servieren den Schafskäse darüber bröckeln.

Tip: Dazu passen Pellkartoffeln. Man kann die Bohnen auch kalt als Salat zusammen mit Brot servieren.