

Käsebohnen

für 4 Personen

Menge	Zutaten
500 g	grüne Bohnen
2	Zwiebeln
30 g	Butter
200 g	mittelalter Gouda gerieben
2 Stiele.	Bohnenkraut
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bohnen putzen und waschen.

Zwiebeln pellen und fein würfeln.

Butter zerlassen, die Zwiebeln darin andünsten.

Die Bohnen zugeben und kurz mitdünsten, salzen.

Bohnenkraut zufügen und 50 ml Wasser zugeben.

20 Minuten dünsten, eventuell etwas Wasser nachgießen.

Bohnenkraut entfernen.

Bohnen nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Auf einer Platte anrichten.

Den Käse darüber streuen.

Im Backofen bei 200 Grad überbacken, so dass der Käse gerade geschmolzen ist.

Tip: Dazu passen Bratkartoffeln.