

FrISChe Kerne von dicken Bohnen

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg	Puffbohnen	Die Bohnenkerne aus den Schoten lösen. (ergibt 200g Kerne). In Salzwasser 3 Minuten kochen, in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abspülen. Eventuell die hellgrüne Haut ablösen.
	Grobes Meersalz	
3 El	Olivenöl	
150 g	Pecorino-Käse	Salz, Öl und dünn gehobelten Käse bereit stellen. Zum Essen die Bohnenkerne in Salz tippen und mit Öl beträufeln. Dazu schmeckt Fenchelsalami und italienisches Brot.