

Pfuffbohnen mit Buttersoße

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
500g	Bohnenkerne	Die Bohnenkerne werden in wenig Wasser weich gekocht.
50g	Butter	In einer Pfanne wird die Butter zerlassen, die Bohnen kommen hinzu.
	Kräuter, Salz, Pfeffer	Jetzt können Sie kräftig würzen. Vor allem die Kräuter nicht vergessen. Geben Sie Bohnenkrautblätter, Kerbel oder andere Kräuter und immer auch ein wenig Majoran hinzu. Das Gemüse sollte noch einmal kurz dünsten
	Petersilie	und zum Schluss mit Petersilie bestreut werden. Sie können das Gemüse mit Speck und Zwiebeln verfeinern und zu gebratenem Fisch oder Kassler servieren.