



Grüne Bohnen mit Thymian-Senf Soße

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 25-30 Min.

600 g Bohnen	Buschbohnen putzen, eventuell entfädeln, waschen, Buschbohnen halbieren.
1 rote Zwiebel	Die Zwiebeln schälen fein hacken,
1 EL Butter	in der heißen Butter glasig dünsten.
	Bohnen beifügen und kurz mitdünsten.
Salz	Mit Salz und
Pfeffer	Pfeffer würzen.
125 ml Gemüsebrühe	Gemüsebrühe dazu geben. Die Bohnen zugedeckt 15 - 20 Minuten auf kleinem Feuer weich kochen.
200 ml Sahne	Inzwischen Sahne und
200 ml Creme fraiche	Creme fraiche in einem Pfännchen ca. 5 Minuten etwa auf die Hälfte einkochen.
1 EL Senf	Mit 1 EL Senf,
½ Bund Thymian	Salz und Pfeffer würzen.
	Die Blättchen von ½ Bund Thymian abzupfen und beifügen.

Bohnen abtropfen lassen. Auf einer Platte anrichten und mit der Sauce übergießen.

Lecker als Beilage zu gebratenen oder gegrillten Lammkoteletts oder Grillwürsten.