

Grüne Bohnen mit Zitronensauce

by Andreas - Sonntag, März 08, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/grune-bohnen-mit-zitronensauce/>

Schnell zubereitet. Sollte aber einige Stunden ziehen.

500 gr. grüne Bohnen

3 Lauchzwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Zitronen

Butter

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Die Bohnen putzen und waschen, in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten kochen, sie sollten unbedingt noch Biss haben. Gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

Butter erhitzen, Öl zugeben, die in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln anbraten und über die Bohnen geben.

Den Saft von zwei Zitronen mit dem Olivenöl und demn gehackten Knoblauch verrühren und über die Bohnen gießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell noch mit Zucker nachwürzen.

Danach einige Stunden an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank marinieren lassen.