

Grüne Bohnen süssauer

Autor: FFF © (Flavio's Fine Food), 2015

LEVEL very easy

ZEITBEDARF ca. 20 Min.

VEGGIE



Zutaten (4 Personen):

600 g Grüne Bohnen

2 El Zucker

2 El Essig

2 Eigelb

Wasser, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Bohnen rüsten und in wenig Wasser bissfest kochen.
- In einer kleinen Pfanne Zucker in ganz wenig Wasser auflösen und erhitzen. Bevor der Zucker Farbe annimmt, Essig und Eigelbe zugeben und gut rühren. Salzen und pfeffern.
- Sauce einige Minuten köcheln lassen bis sie bindet.
- Die lauwarmen Bohnen mit der Sauce vermischen und servieren.

Tipps:

- Als Beilage oder als Vorspeise mit knusprigem Brot servieren.

AUMATT
LADE