

Dicke Bohnen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

840 gr Dicke / Große Bohnen (Abtropfgewicht), 6 geräucherte Schinkenwürstchen, 1 Teelöffel getrocknetes Bohnenkraut, 2 Teelöffel Olivenöl, 300 ml Rinderbrühe (Instant), 150 gr Kräuterfrischkäse.

Die Vorbereitungen:

Die Schinkenwürstchen in Scheiben schneiden und schonmal das Wasser für die Brühe kochen lassen. Die Bohnen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die geschnittenen Schinkenwürstchen in dem Öl anbraten und die abgetropften Bohnen hinzufügen. Unter leichtem Rühren etwas schmoren lassen (vorsicht - nicht zermanschen!). Nach kurzer Zeit das Ganze mit der Brühe ablöschen, den Frischkäse und das Bohnenkraut unterrühren und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Evtl. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt hervorragend Kartoffelbrei. Viel Spaß und Guten Appetit! :-)