

Buschbohnen mit Thymian-Senf-Soße für 4 Personen

500 g Buschbohnen	putzen, waschen und halbieren.
100g Zwiebeln	fein hacken.
1 El. Butter	im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
	Bohnen zufügen und kurz mit dünsten. Mit
Salz & Pfeffer	würzen.
125 ml Gemüsebrühe	zugeben. Die Bohnen zugedeckt 15 – 20 Min. auf kleiner
	Flamme weich kochen.
200 ml Saure Sahne	und
200 ml süße Sahne	in einem Pfünnchen ca. 5 Min. etwa auf die Hälfte einkochen. Mit
1 El. Senf,	
Salz & Pfeffer	würzen.
1 Tl. Thymian	beifügen. Bohnen abtropfen lassen. Auf einer Platte anrichten und
	mit der Soße übergießen.
	Passt sehr gut zu Grillwürsten. Schmeckt auch kalt als Salat.