

Buschbohnen mit Thymian-Senf-Soße für 4 Personen



500 g Buschbohnen

100g Zwiebeln

1 El. Butter

Salz & Pfeffer

125 ml Gemüsebrühe

200 ml Schmand

200 ml süße Sahne

1 El. Senf,

Salz & Pfeffer

1 Tl. Thymian

putzen, waschen und halbieren.

fein hacken.

im Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

Bohnen zufügen und kurz mit dünsten. Mit

würzen.

zugeben. Die Bohnen zugedeckt 15 – 20 Min. auf kleiner Flamme weich kochen.

und

in einem Pfännchen ca. 5 Min. etwa auf die Hälfte einkochen. Mit

würzen.

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

Passt sehr gut zu Grillwürsten. Schmeckt auch kalt als Salat.