

Buschbohnen mit Thymian-Senf-Soße für 4 Personen



500 g Buschbohnen
100g Zwiebeln
1 El. Butter

Salz & Pfeffer
125 ml Gemüsebrühe

200 ml Saure Sahne
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 Pfünnchen 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.