

Schnüs (Gemüse Eintopf) mit Schnittbohnen

Zutaten (für 2 Personen):

- 400 g Schnitt- oder Stangenbohnen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 Kartoffeln
- 100 g bunte Tomaten
- 0,5 l Milch
- 1 frisches Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- 1 Zweig frisches Bohnenkraut
- Bratöl

Die Bohnen waschen, von den Enden befreien und in mundgerechte Streifen schneiden. In Salzwasser kochen, bis sie beim Biss-Test nicht mehr quietschen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Zwiebel, Karotten und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Blätter des Bohnenkrauts fein hacken. Zuerst die Zwiebelwürfel in einer Pfanne in Öl anschwitzen, dann die Karotten- und Kartoffel-Würfel dazugeben und goldbraun anrösten. Die abgekühlten Bohnenstreifen dazugeben und alles mit Milch ablöschen. Das Lorbeerblatt und das fein gehackte Bohnenkraut dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 14.08.2018

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen