

Grüne Bohnen mit Limetten

aus Mexico

1.5 kg	Tiefkühlbohnen
...	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Bund	Bohnenkraut
1 Bund	Petersilie
50 g	Butter
4	Limetten, Saft
2	Limetten, in Scheiben

Die Bohnen in Salzwasser 7 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen. Petersilie und Bohnenkraut hacken.

Die Butter in einem Pfännchen bei schwacher Hitze schmelzen. Den Limettensaft und die Kräuter begeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

Bohnen und Sauce vermischen; mit Limettenscheiben garnieren.