

Grüne Bohnen mit Pinienkernen

Für 6-8 Personen

| | |
|-------|----------------------|
| 500 g | grüne Bohnen |
| 1 | Zwiebel, gehackt |
| 1 | Knoblichehe, gehackt |
| ... | Salz und Pfeffer |
| 2 EL | Olivenöl |
| 50 g | Pinienkerne |
| 1 TL | Paprika |
| 1 | Zitrone (Saft) |

Die Bohnen rüsten, waschen und im kochenden Salzwasser bissfest garen (7-9 Minuten). In einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Pinienkerne 1 EL heissem Olivenöl goldbraun rösten, danach abtropfen lassen und mit dem Paprika vermischen.

1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel darin einige Minuten dünsten und leicht bräunen. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten, Die Bohnen in die Pfanne geben und unter Rühren 2-3 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Inhalt der Pfanne in eine Schüssel geben und ankühlen lassen. Danach mit dem Zitronensaft beträufeln und die gerösteten Pinienkerne darüberstreuen.