Grüne Bohnen mit Limetten
Ejotes con limón

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Bohnen grün
1 Prise Salz
1 Bund Petersilie glatt
4 EL Butter
2 Limette(n)
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Prise Zucker
1 Limette(n) zum Garnieren

Vorbereitung

Die Limette in Scheiben schneiden, die Bohnen waschen und putzen. Reichlich Salzwasser aufkochen und die Bohnen darin in etwa 7 Minuten knackig garen.
Inzwischen Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken.

Zubereitung

Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Limetten auspressen und den Saft mit der Petersilie zur Butter geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel mit der Butter-Limetten-Sauce mischen. Nach Belieben mit Limettenscheiben garnieren und servieren.
Die Bohnen können als Zwischengang, aber auch zu Fisch, Fleisch oder Geflügel serviert werden.

© 2024 coquina.de