



BOHNEN-KARTOFFELPFANNE

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

800 g frische Bohnen (alternativ Brechbohnen aus der Dose)
800 g Kartoffeln
250 ml Gemüsebrühe aus 1 TL Feines Süppchen*
1 Zwiebel
2 EL Omas Butteröl*
2 TL Garten Glück*
Meersalz*
Regenbogen Pfeffer*
125 g (vegane) Schinkenwürfel (oder Hirtenkäse)

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke teilen.
Frische Bohnen waschen und halbieren. Zwiebel schälen und würfeln.

Die Zwiebeln in Omas Butteröl ca. 2 Minuten in der Pfanne anschwitzen.
Die Kartoffeln hinzufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.
Abgedeckt ca 20 - 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Bohnen und Garten Glück ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen.
Abschließend mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken und mit den gebratenen Schinkenwürfeln auf dem Teller anrichten.

Tipp:

Für die vegetarische Version anstatt Schinkenwürfel mit zerbröseltem Hirtenkäse toppen!



*Edelschmaus Originalprodukt