

Rahmbohnen

Rahmbohnen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [20.02.2008](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

750 g grüne Bohnen
3-4 Bohnenkrautzweige
2 ½ dl Doppelrahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Bohnen rüsten und entfädeln. Zusammen mit dem Bohnenkraut in Salzwasser so lange kochen, bis sie gar sind, jedoch noch etwas Biss haben; die Garzeit ist abhängig von Frische und Qualität der Bohnen. Abschütten und kalt abschrecken.

Die Bohnen in eine gut ausgebutterte Gratinform geben. Den Doppelrahm mit wenig Salz, jedoch reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen und über die Bohnen geben.

Die Bohnen in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf die zweitunterste Rille einschieben und 20 – 25 Minuten backen; der Rahm soll dabei einkochen und golden bräunen.