

ZUCKERSCHOTEN MIT PINIENKERNEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Pkg Zuckerschoten
- 1 Brühwürfel / Suppenwürfel
- 2 EL Pinienkerne
- etwas Butter
- Salz

Zubereitung:

Zuckerschoten putzen (die Enden und welke Teile abschneiden, mit Wasser abspülen, in Stücke schneiden. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, einen Suppenwürfel dazugeben. Die geschnittenen Zuckerschoten ins kochende Wasser geben und ca. 4 Minuten blanchieren. Danach kurz abschrecken und in zerlassener Butter schwenken, mit Salz abschmecken. Mit Pinienkernen bestreut servieren.

Tipp: Passt zu Gerichten wie Kabeljaufilet mit Kräuterkruste auf Wildreis.