

Bohnen-Kasseler-Pfanne

Zutaten für 2 Portionen :

500 g grüne Bohnen,
500 g kleine festkochende Kartoffeln,
400 g Kasseler, roh,
1 EL Öl,
3 EL feingehackte Petersilie,
250 ml Gemüsebrühe,
200 g Crème fraîche,
1 EL heller Soßenbinder,
Salz,
Pfeffer.



Zubereitung :

Die grünen Bohnen putzen, waschen und in sprudelndem Salzwasser etwa 10 Minuten kochen. In kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundherum goldbraun anbraten. Kasseler in Streifen schneiden, zu den Kartoffeln geben und etwa 3 Minuten mitbraten. Gemüsebrühe zu den Kartoffeln geben, abdecken und das Ganze 10 Minuten köcheln lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Crème fraîche zugeben, aufkochen lassen und mit Soßenbinder leicht abbinden. Die Bohnen zugeben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.