

Vorspeise Salat Niçoise / Pochiertes Ei / Kartoffel / Thunfisch

Rezeptteil 4 von 4 Kartoffelwürfel und Bohnen

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
180 g	Kartoffeln
180 ml	Bohnen - frisch oder TK
	Butterschmalz
	Estragon
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden
2. Die Bohnen säubern und mundgerecht teilen
3. Je eine Dampfgarschale mit dem Gemüse füllen.

Zubereitung

Dampfgarer: Das Gemüse im Dampf (100 °C) bissfest garen.

Herausnehmen und ausdampfen lassen.

Kochfeld Stufe 6: In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen, so dass der Boden gerade bedeckt ist. Die Kartoffelwürfel hineingeben und langsam rundherum bräunen. Zum Schluss kurz die Bohnen im Butterschmalz wenden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.