



Fagiolini alla Genovese

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Grüne Bohnen aus Ligurien mit Sardellen und Knoblauch, als Zwischengericht oder Beilage zu einem kurz gebratenem Stück Fleisch.

Zutaten

- 600 g junge, grüne Bohnen, gewaschen und gefädelt
- 1 kleines Bund großblättrige, krause Petersilie, gehackt
- 4 Stück eingelegte Sardellen, fein gehackt
- 2 frische Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 4 El gutes, kalt gepresstes Olivenöl
- 1 - 2 El Butter
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bohnen in kochendem Salzwasser „al dente“ blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen.

Schritt2

Die fein gehackten Sardellen, Petersilie, und Knoblauch miteinander mischen.

Schritt3

Das Olivenöl mit der Butter schmelzen lassen, die Sardellenmischung dazu geben und bei milder Hitze unter Rühren 2 min. andünsten.

Schritt4

Die abgetropfte Bohnen für 3 - 4 min. hinein geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt5

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, als

Schritt8

„Contorni“ / Zwischengericht oder als Beilage zu gebratenem Fleisch wie: Kalbsschnitzel oder Steaks, Lammkoteletts, Geflügel oder Kaninchen reichen

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** delikat, einfach, preiswert, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fagiolini-alla-genovese/>