

# 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/>