

# Bohngemüse in Thymian-Senf-Sauce

## Zutatenliste:

500 g	Bohnen
1	Zwiebel
100 g	Speckwürfel
1 EL	Butter
125 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
200 g	Schmand
200 g	Sahne
1 EL	Senf
½ Bund	Thymian



## Zubereitung:

1. Bohnen putzen, waschen, in Stücke brechen oder schneiden. Zwiebel fein hacken, in heißer Butter zusammen mit den Speckwürfeln dünsten. Bohnen zufügen und kurz mitdünsten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsebrühe zugeben und zugedeckt 15-20 Minuten auf niedriger Stufe weichkochen.
3. Inzwischen Sahne und Schmand etwa auf die Hälfte einkochen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und Thymian zugeben.
4. Bohnen abtropfen lassen und mit der Sauce begießen.

Dazu passen Salzkartoffeln.