



Bohnen-Zwiebelgemüse, Rosmarinkartoffeln 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Gemüse:

600	gr	(Stangen-) Bohnen
400	gr	Kartoffeln
1	Stk	Rosmarin-Zweig
3	Stk	Schalotten
1	EL	Butter
1.5	dl	Gemüsebouillon
		Salz, Pfeffer

Bohnen rüsten. Schalotten hacken, in Butter hellgelb dünsten. Bohnen kurz mit - dünsten, mit Bouillon aufgiessen. Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen auf vorgewärmten Teller anrichten, Koteletts darauf geben, mit Zwetschgen und Sauce begiessen.

Kartoffeln in Schnitze schneiden oder würfeln, zusammen mit dem Rosmarin im Oel braten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben