

Bohnen Grüne - Eingelegt - Italienisch

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Oel, Bohne

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Grüne Bohnen
1/2	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Rotweinessig
1	Teel.	Salz
1	Zweig	Bohnenkraut
1		Knoblauchzehe
2		Lorbeerblätter
700	ml	Olivenoel

Anleitung:

Bohnen putzen und waschen und zusammen mit Wein, Essig, Salz, Bohnenkraut und den Lorbeerblaettern bei maessiger Hitze garkochen (nicht zu weich, die Bohnen muessen noch Biss haben).

Die abgetropften Bohnen zusammen mit dem Bohnenkraut, den halbierten Knoblauchzehen und den Lorbeerblaettern in Glaeser fuellen, und das Oel daruebergeben. Verschliessen und kuehl lagern.

Hervorragend zu Lammkoteletts und Knoblauchbrot.