

## **Parmesan-Bohnen mit Knoblauch**

- 1 Portion Bohnen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Parmesan
- Salz, Pfeffer

Die Bohnen von eventuellen Stiel-/Blütenansätzen befreien. Je nach Größe halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch die Presse drücken, Zwiebel schälen und fein würfeln.

In etwas Bratfett den Knoblauch und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig schwitzen. Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mitbraten, bis sie etwas Röstaroma haben. Aber Achtung, nicht zu heiß, damit der Knoblauch und die Zwiebeln nicht verbrennen! Wenn die Bohnen die gewünschten Röstaromen erreicht haben, einen Deckel auf die Pfanne setzen und die Bohnen solange schmoren, bis sie gar sind.

Mit Parmesan bestreuen und kurz schmelzen lassen.  
Guten Appetit! :-)

Tipp: Dazu passen Fleisch oder Fisch, frisches Baguette und/oder Bratkartoffeln.