

Rezept

## Bohnen und Erbsen mit Käse

Ein Rezept von Bohnen und Erbsen mit Käse, am 28.11.2023

### Zutaten

<b>250 g</b> breite grüne Bohnen	<b>4</b> Stängel Bohnenkraut
<b>1 EL</b> Öl	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>150 g</b> enthülste Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)	<b>1 Stück</b> unbehandelte Zitronenschale
<b>100 g</b> Gorgonzola	<b>2 EL</b> Parmesan, frisch gerieben
<b>100 g</b> Sahne	1/4 Bund Petersilie

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

### Zubereitung

1. Bohnen waschen, putzen und schräg in feine Streifen schneiden. Bohnenkraut waschen, trockenschütteln, von den Stängeln zupfen.
2. Öl im Wok erhitzen, die Bohnen darin mit Bohnenkraut 2-3 Min. gut anbraten. Mit der Brühe ablöschen, leicht salzen und pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. garen. Erbsen untermischen und alles nochmals 2-3 Min. garen.
3. Zitronenschale hacken, Gorgonzola würfeln. Beides mit dem Parmesan und der Sahne unter das Gemüse mischen und unter Rühren schmelzen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und nach Belieben hacken. Das Gemüse abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren.