

Rezept

# Schnippelbohnen mit Frischkäse-Meerrettich-Sauce

Ein Rezept von Schnippelbohnen mit Frischkäse-Meerrettich-Sauce, am 09.06.2026

## Zutaten

|                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>1 kg</b> Schneidebohnen           | <b>1</b> große Zwiebel            |
| <b>1</b> Knoblauchzehe               | Salz                              |
| <b>2 EL</b> Butter                   | <b>1/4 l</b> Milch                |
| <b>1/4 l</b> Gemüsebrühe             | <b>2 EL</b> heller Saucenbinder   |
| <b>6 Stängel</b> Bohnenkraut         | <b>150 g</b> Doppelrahmfrischkäse |
| <b>2 EL</b> Meerrettich aus dem Glas | <b>1/2 TL</b> Senf                |
| Pfeffer                              |                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Bohnen waschen, putzen und schräg in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen, darin die Bohnen 10-12 Min. garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Butter in einem Topf schmelzen, darin Zwiebel und Knoblauch goldgelb andünsten. Milch und Brühe dazugießen und aufkochen. Saucenbinder einrühren und die Sauce köcheln lassen, bis sie bindet. Das Bohnenkraut abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Frischkäse, Bohnenkraut, Meerrettich und Senf in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen in die Sauce geben und heiß werden lassen. Die Bohnen zu Getreidebratlingen, Gnocchi, Salz- oder Blechkartoffeln servieren.