KÜCHEN-HANSEN
Die Marke des Nordens!

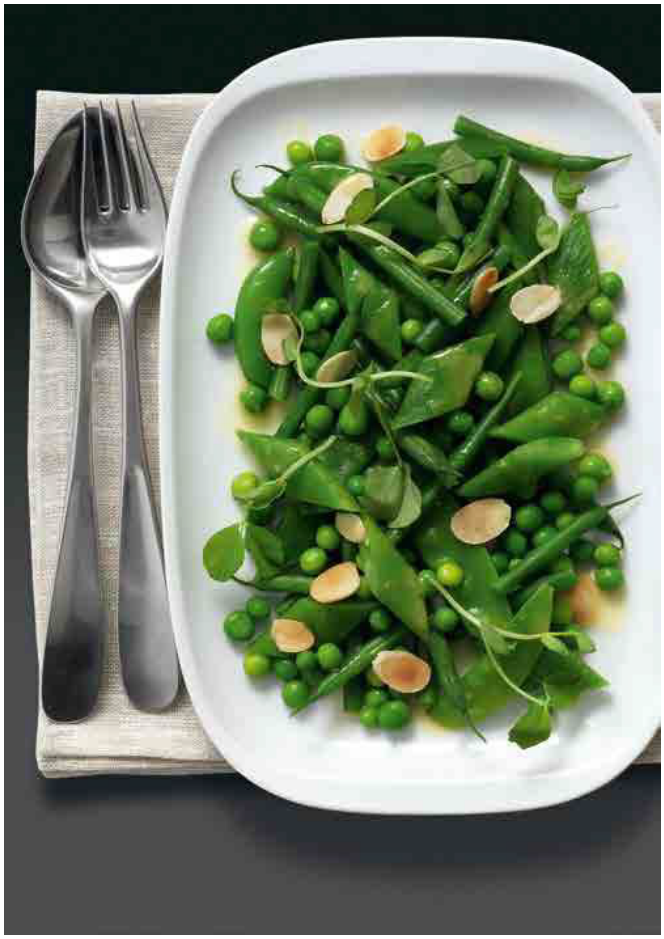
AEG-Dampfgarer Rezepte

AEG
perfekt in form und funktion

Rezept für 4 Personen

Gemüsesalat mit grünen Bohnen, Zitronenbutter und Mandeln

Die fein säuerliche Butter harmoniert geschmacklich wunderbar mit den grünen Bohnen und bringt ihr Aroma besonders gut zur Geltung.



Vorbereitung und Zubereitung:

1. Die Zuckerschoten und alle Bohnen putzen, bei Bedarf entstängeln, waschen und halbieren.

2. Alles in einen perforierten Dampfgarer (Teil des Ofenzubehörs) legen und salzen.

3. Die Schale der Limette abreiben, die Limette auspressen, beides in einem Schüsselchen mit Küchenfolie abgedeckt aufbewahren.

4. Das Gartenbohnenkraut kalt abbrausen, trocken schütteln, zwei Stängel für später beiseitelegen.

5. Die Butter in ein hitzebeständiges Gefäß geben. Mit den Bohnen auf der Einschubebene 2 im „VITAL-Dampf"- Programm bei 99 °C 25-30 Minuten lang dünsten.

6. Die Butter mit dem Limettensaft und der -schale verrühren, das Gartenbohnenkraut mit der Limettenbutter unter die Bohnen rühren, bei Bedarf nachsalzen und pfeffern.

Anrichten
In dekorativen Schüsseln anrichten und mit Gartenbohnenkraut und Mandelblättchen garnieren.

Zutaten:
100 g Zuckerschoten
100 g Zuckererbsen
100 g Feuerbohnen
100 g Stangenbohnen
100 g grüne Bohnen
1 Bio-Limette
5 Stängel Gartenbohnenkraut
30 g Butter
Salz und Pfeffer

Informationen:
Schwierigkeit: leicht
Zeit: 25-30 Minuten
Temperatur: 99 °C
Programm: VITAL-Dampf
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs
Dieses Rezept lässt sich kinderleicht in ein Hauptgericht verwandeln: Dämpfen Sie einfach vier Fischfilets (z. B. Lachs oder Kabeljau) in einer eingebutterten Auflaufform auf der Einschubebene 1, während die Bohnen auf Einschubebene 2 garen.

Filiale
24963 Tarp
Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen
25821 Bredstedt
Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89