



Butter Beans mit Porree



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 1 *Glas* weiße Bohnen
- 1 *Stange* Porree
- 2 *Zehen* Knoblauch
- 1 *Zweig* Rosmarin
- 1 *Zweig* Thymian
- 1 *El* Butter
- Salz, Pfeffer
- 2 *El* Weißwein
- $\frac{3}{4}$ *Tasse* Gemüsebrühe
- 30 g Cheddar
- 15 g Pecorino
- $\frac{1}{2}$ Zitronensaft
- Hand* Petersilie

Zubereitung

1. Butter in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen. Fein geschnittenen Lauch, Knoblauch, einen Zweig Thymian und gehackten Rosmarin hinzufügen.
2. Kochen Sie diese Aromaten etwa 8 bis 10 Minuten lang, bis der Lauch weich und duftend ist, und achten Sie darauf, dass die Hitze niedrig bleibt, um eine Bräunung zu vermeiden. Mit Wein ablöschen und ein paar Minuten köcheln.
3. Bohnen, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer hinzugeben. Cheddar einrühren und 10 Minuten schmelzen lassen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit geriebenen Pecorino bestreuen - Fertig!
4. Dazu schmecken Brot, Spiegelei oder gegrilltes Gemüse!

*Guten
Appetit!*