



Gekochte dicke Bohnen

500 g dicke Bohnen
Olivenöl
Salz
Zaft 1 Zitrone

Der Teil der Schale, an dem der Keim der dicken Bohnen zum Vorschein kommt, wird am Vorabend entfernt. Dann die Bohnen in einem Gefäß mit Wasser und ein wenig Salz aufbewahren. Am nächsten Tag die dicken Bohnen in einen Topf mit Wasser geben und sie ca. 30 Minuten kochen lassen. Dann das Wasser wechseln und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe weitergaren lassen. Wenn der Sud fast aufgesogen ist, müssen die Bohnen oft umgerührt werden. Dann etwas Zitronensaft hinzufügen, damit die Bohnen eine hellere Farbe annehmen, und wenn der restliche Sud aufgesogen ist, den Topf vom Herd nehmen.

Die Bohnen mit Olivenöl servieren und nach Geschmack auch mit kleingeschnittenem Dill und Lauchzwiebeln servieren.