AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Italien

COCO-BOHNEN MIT JUNGEM PECORINO



KURZ VORGESTELLT

Zarte Bohnen und junger Pecorino werden in Italien häufig zum Apéro serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Coco-Bohnen	4 EL	Olivenöl
400 g	Pecorino, milder		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Coco-Bohnen darin etwa 5 Min. sprudelnd kochen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Bohnen aus den Häuten drücken, in eine Schale geben und leicht salzen.
3. Den Pecorino in Stäbchen schneiden und auf die Bohnen legen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Bohnen und Pecorino mit Olivenöl beträufeln.

TIPP: Mit Weissbrot ergibt dieses Gericht eine kleine Mahlzeit.

Rezept: Cornelia Schinharl. Gemüse all'italiana. AT-Verlag 2016 - Foto: compactcook.com