

Butterbohnen mit Käse und Nüssen

für 4 Personen

- 750 g feine grüne Bohnen
- Salz
- ½ Bund Bohnenkraut
- 100 g Haselnusskerne
- 4 ausgelöste Schweinekoteletts
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Schalotten
- 3 EL Butter
- 2 EL Nussöl
- 200 g Edelpilzkäse mit Blauschimmel

Zubereitung:

1. Bohnen putzen, abspülen, abtropfen lassen. Mit Bohnenkraut in einem Topf, bedeckt mit wenig leicht gesalzenem Wasser ca 8 Min. dünsten. Bohnen abtropfen lassen, Bohnenkraut entfernen.
2. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Die Nüsse auf einem Teller auskühlen lassen.
3. Fleisch abspülen, gründlich trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Koteletts darin von beiden Seiten jeweils ca. 3-4 Min. braten.
4. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Butter und Nussöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten. Bohnen und Nüsse zugeben und unter vorsichtigem Wenden ca. 4 Min. braten. Bohnen anschließend mit Pfeffer und etwas Salz würzen.
5. Käse in feine Würfel schneiden oder zerbröckeln und zu den Bohnen in die Pfanne geben, kurz anschmelzen lassen. Koteletts und Bohnen anrichten.