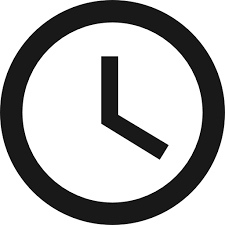


|  |
| --- |
| **Cranberry-Bohnen** |

**Für 4 Personen**



**Zutaten:**

450g Bohnen, 60g Cranberries, getrocknet, 1 Zehe Knoblauch,

1 Schalotte, 50g Butter, 2 Zweige Thymian



**Grilltemperatur:**

200-220°C

**Grillmethode:**

Direkt

**Vorbereitungszeit:**

15 Minuten

**Vorbereitung:**

* Die Bohnen putzen und in zwei Zentimeter große Stücke schneiden.
* Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
* Die restlichen Zutaten bereitstellen.
* Den Grill für 200-220°C vorheizen

**Zubereitung:**

* Die Bohnen in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütten und kalt abschrecken.
* Die Butter in eine Gusspfanne geben und die Schalotten und den Knoblauch darin abraten.
* Den Thymian und die Cranberries dazu geben und kurz mit erwärmen.
* Die Bohnen in die Gusspfanne geben und mit Anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Servieren:**

* Die Bohnen nach dem anbraten sofort anrichten.

