



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 146

Buschbohnen vom Blech mit Gado Gado

Zutaten

300 g junge Buschbohnen



Olivenöl



Schwarzer Pfeffer



Meersalz



3 EL Gado Gado

Saft von 1 Limette

1 TL Ingwer, gerieben

1 TL Minze, fein gehackt

Rezept

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Bohnen darauf verteilen. Mit reichlich Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten im Ofen backen oder bis die Bohnen al dente sind. Aus Gado Gado, Limettensaft, Ingwer, Minze und etwas Salz eine Marinade anrühren. Auf den noch heißen Bohnen verteilen.

Guten Appetit!