



Essen fürs echte Leben.

## Rahmbohnen mit Bratwurst

### Zutaten (für 3 Personen):

1 Dose Sonnen Bassermann Mein Grüne Bohnentopf (800 g)  
100 g Crème Fraîche  
1 TL Dijon Senf  
Salz  
Pfeffer  
heller Saucenbinder  
3 frische Bratwürstchen  
2 EL Speiseöl

### Zubereitung:

Mein Grüne Bohnentopf erhitzen und Crème Fraîche und Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Bratwürstchen in heißem Öl knusprig braten und mit den Rahmbohnen servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach