Unser Rezept

DER WOCHE

GRIECHISCHE BOHNEN

MIT KARTOFFELN UND TOMATEN

ZUTATEN

300 g junge, grüne Bohnen

50 ml Olivenöl

1 große Zwiebel

1/2 Chilischote, frisch oder
1/2 TL Chiliflocken, rote getrocknete

0,5 Bund Petersilie

300 g Kartoffeln, geschält und in größere Stücke geschnitten

Salz und Pfeffer

1 Dose Tomate

ZUBEREITUNG

Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und halbieren. Die Zwiebeln grob hacken und in einem Topf mit der Hälfte des Olivenöls etwa 3 Minuten glasig anbraten.

Die Petersilie, entkernte und gehackte Chilischote sowie die Bohnen in den Topf geben und gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln auf die Bohnen legen, ohne umzurühren. Anschließend die Tomaten darauf verteilen und das restliche Olivenöl darüber gießen.

Die Hitze reduzieren und den Topf mit Deckel für etwa 45 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich prüfen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist, und bei Bedarf etwas Brühe hinzufügen.

Etwas abkühlen lassen und auf Tellern anrichten. Dazu lecker sind auch Baguette und Feta-Käse.

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de