



Rezepte für jeden Geschmack

Grüne Bohnen mit Tomaten

Zutaten: 1kg grüne Bohnen, 50g Butter, 1kg Tomaten, 40g roher Schinken, 1 kleine Frühlingszwiebel, ½ Bd. Petersilie, 1 TL Fleischfond, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Bohnen von den Enden befreien, waschen und in Stücke schneiden. 20g Butter erhitzen, die Bohnen bei schwacher Hitze darin 3min. braten und wenig Wasser zufügen. Kochen lassen, bis sie weich sind. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die restliche Butter erhitzen, die Zwiebel und den Schinken darin 3min. braten. Die Tomaten zufügen und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 10min. dünsten. Inzwischen die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Tomatenmasse durch ein Haarsieb streichen, zu den Bohnen gießen, den Fond zufügen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie darüber streuen.