

Bohnen-Tomaten-Gemüse mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 1 Zwiebel – 1-2 Knoblauchzehen – ½ Tasse Gemüsebrühe – 2 Stängel Bohnenkraut – 8 Tomaten (oder 4 große Fleischtomaten) – 1 EL Butter – 600 g Stangenbohnen – Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser garen
- Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln
- Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit siedendem Wasser übergießen, abschrecken und schälen, dann grob würfeln
- Bohnen waschen und in etwa gleich große Stücke schneiden
- Die Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
- Bohnen zugeben, kurz mitdünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen; Bohnenkraut zugeben
- Nach etwa 5 Minuten die Tomatenwürfel unterrühren
- Alles zugedeckt bei milder Hitze garen

Wir wünschen guten Appetit!

