

Ungarisches Bohnengemüse

Zutaten für 4 Portionen:

800g Stangenbohnen – 200g Paprika – 4 EL Olivenöl – ½l Gemüsebrühe – 2 Tomaten – 1 TL Paprika süß oder scharf (je nach Geschmack) – Salz – 200g Crème fraîche – frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

- Bohnen putzen, waschen, den Stiel entfernen und in ca. 3cm lange Stücke schneiden
- Paprika halbieren, die Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden
- Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Bohnen darin ca. 10 Minuten anbraten
- Paprikastücke zugeben und kurz mit braten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei milder Hitze köcheln lassen
- Tomaten grob würfeln
- Gegen Ende der Garzeit Tomaten unterrühren und mit Salz und Paprika würzen
- Wenn das Gemüse gar ist, den Herd ausschalten und Crème fraîche unterrühren
- Nach Belieben mit frischen Kräutern bestreut servieren
- Dazu passen Kartoffeln, Nudeln oder Polenta

Wir wünschen guten Appetit!

