

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Türkische Bohnen

Zutaten: 500 g Bohnen, 100 ml Olivenöl, 3 Tomaten, 2 Zwiebeln, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser

Zubereitung: Bohnen waschen und putzen.

Olivenöl erhitzen, darin die geriebenen (!) Tomaten und Zwiebeln 5 Minuten dünsten.

Salz, Zucker und Wasser zugeben und erhitzen. Bohnen zugeben und ca. 20 Minuten kochen.

In der Türkei wird dieses Gericht fast kalt serviert und tatsächlich schmeckt es besser, wenn es abgekühlt ist.

Dazu ein leckeres, frisch aufgebackenes Fladenbrot.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)