

Toskanische Bohnen

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

600 g Brechbohnen
4,0 Tomaten
2,0 Zwiebeln
2,0 Lauch
Stangen
400 g Möhren
Öl zum Anbraten
2,0 Knoblauchzehen
50,0 ml Weißwein
1,0 EL Thymianblättchen
Pfeffer
1,0 EL frisch gehackte
Petersilie
1,0 EL frisch gehacktes
Basilikum

(Angaben für 4 Personen)

Dieses Bohnengemüse schmeckt lecker würzig durch die verschiedenen Kräuter. Als Beilage passen am besten Salzkartoffeln, aber auch Nudeln oder Reis.

Zubereitung

Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 10-20 Minuten bei schwacher Hitze bissfest garen.

Die Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Viertelringe schneiden, Lauch putzen und in Ringe schneiden, Wurzeln schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse ins heiße Öl drücken. Zwiebeln, Lauch und Möhren dazugeben und ein Weilchen dünsten. Mit Wein ablöschen und Tomaten untermischen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten garen. Dann Bohnen, Petersilie und Basilikum unterrühren.

