



Mediterrane Bohnenpfanne



2 Portionen



45 Min.

Zutaten

- 250 g Stangenbohnen
- 1 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stk. Salsicca
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Tomaten aus der Dose
- 1 T ital. Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Feta

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch fein hacken, Salsicca in Scheiben schneiden. Bohnen ggf. halbieren.
2. Olivenöl in einer tiefen Pfanne mit Deckel erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Salsicca scharft anbraten.
3. Bohnen, Tomaten, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Bohnen müssen nicht mit der Soße bedeckt sein. Alles einmal aufkochen lassen und dann mit geschlossenem Deckel 20-25 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Zwischendurch umrühren.
4. Zum Schluss den Feta darüber bröseln und 10 Min. ohne Deckel köcheln lassen - Fertig!

Dazu schmecken frisches Chiabatta, Kartoffeln oder Salat.

Guten Appetit!