



Griechischer Bohneneintopf

- **Zutaten:**

- Bohnen
- Tomaten
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Bohnenkraut
- Thymian, Salz, Pfeffer, Zucker

Guten Appetit!

Zubereitung:

1. Bohnen verlesen
2. Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden Tomaten waschen & vierteln.
3. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf leicht anbraten, Tomaten und eine Prise Zucker & Bohnenkraut nach Geschmack hinzufügen und 10 Minuten einkochen lassen.
4. Alles pürieren und nochmals weitere 10-15 Minuten mit den Bohnen zusammen kochen lassen, sodass die Bohnen noch bissfest sind.
5. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und mit Kartoffeln oder Reis servieren.