

Fisolen-Paradeiser-Gemüse



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Dill	1 Bund
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel
Olivenöl	1 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	500 g
Fisolen / Grüne Bohnen / Prinzessbohnen	750 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Paradeiser blanchieren, enthäuten, halbieren und in Scheiben schneiden.

Zwiebel fein hacken.

Fisolen waschen, putzen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.

Dille fein hacken.

Zwiebeln in Butter und Olivenöl glasig andünsten, mit Paprikapulver stauben, die Paradeiser dazugeben, salzen, kurz durchdünsten, mit etwas Wasser aufgießen, Fisolen einrühren und weichdünsten.

Zum Schluss die feingehackte Dille untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1846-Fisolen-Paradeiser-Gemuese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at