

Grüne Bohnen und Tomaten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr grüne Bohnen, 1 Dose Tomaten, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 große Zwiebel, gehackt, 1 Knoblauchzehe, zerdrückt, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Rotweinessig, 1 Teelöffel frischer Basilikum, gehackt, 60 gr gehackte Oliven, Pfeffer, Basilikumblätter zum Garnieren.

Die Zubereitung:

1. Bohnenspitzen abschneiden, Bohnen halbieren. 5 Minuten kochen, abschütten und abschrecken. Beiseite stellen. Die Tomaten kleinschneiden; Saft aufbewahren. 2. Das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch unter Rühren anbräunen. Zucker zugeben und karamelisieren lassen. Essig angießen, 1 Minute kochen. Danach Tomatenstücke mit dem Saft, das Basilikum, die Oliven und den Pfeffer zugeben und ohne Deckel 5 Minuten kochen. 3. Bohnen in die Sauce geben, 10 Minuten mitkochen lassen. Mit Basilikumblätter garnieren und servieren.