

TÜRKISCHE GRÜNE BOHNEN - TAZE FASULYE

2 Personen als Beilage (oder 1 Person Hauptgang) |

Zubereitungszeit: 15 Min.



Türkische grüne Bohnen sind sehr simpel zuzubereiten. Geschmacklich sind sie genial. Zudem ist dies ein perfektes Essen für den Sommer. Ausprobieren lohnt sich!

Schritt 1

Bohnen und Tomaten waschen. Die oberen Enden der Bohnen abschneiden und anschließend putzen. Die andere Seite muss nicht abgeschnitten werden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und diese sowie die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Schritt 2

Olivenöl in einer [Pfanne*](#) erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen lassen, bis die Zwiebeln glasig sind. Paprikapulver, Tomaten- und Paprikamark sowie die Tomaten hinzugeben. Hitze hochdrehen und alles gut verrühren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Bohnen hinzufügen und mit ca. 100-150 ml Wasser aufgießen. Pfanne mit dem Deckel verschließen und so lange köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Schritt 3

Türkische grüne Bohnen auf einem Teller anrichten und mit Joghurt oder Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!

Wer die türkische Küche besonders mag, sollte auch unbedingt einmal [Gözleme selber machen](#), diese gefüllten Teigtaschen sind ein Genuss!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Türkische grüne Bohnen

Rezept für 2 Personen als Beilage (oder 1 Person Hauptgang):

- 300 g grüne Bohnen
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 guter Schuss Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikamark (optional, gibt es im türkischen Laden)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Wasser

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.3 / 5. Anzahl der Bewertungen 81

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.