

Name: Rosemarie Sch.

# Geschmorte grüne Bohnen

## Zutaten:

**1 kg grüne Bohnen ggf. tiefgekühlt**  
**3 Zwiebeln**  
**3 Eßl. Olivenöl**  
**500g reife Tomaten**  
**3 Knoblauchzehen**  
**Salz und Pfeffer**  
**gehackte Petersilie**

## Anleitung:

**Die Bohnen abfädeln, waschen und trocknen.**  
**Die gewürfelten Zwiebeln in dem Öl goldgelb anbraten.**  
**Gehäutete Tomaten ohne Kerne würfeln.**  
**Die Bohnen zu den Zwiebeln geben und zugedeckt 10 Min. garen.**  
**Dann die Tomaten und eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und abschmecken.**  
**Bei geringer Hitze weitere 30 Min.**  
**Beim Anrichten die Bohnen mit gehackter Petersilie und gehacktem Knoblauch bestreuen.**