

## Rezept

# Eingemachte breite grüne Bohnen mit Tomaten

Ein Rezept von Eingemachte breite grüne Bohnen mit Tomaten, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>2 1/2 kg</b> breite grüne Bohnen	<b>2</b> Gemüsezwiebeln
<b>6</b> junge Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> große Dose stückige Tomaten (800 g)
<b>3 EL</b> Tomatenmark	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1</b> Zitrone	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser (à 470 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Die Bohnen waschen, putzen und, falls nötig, die Fäden abziehen. Die Bohnen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Bohnen dazugeben und alles unter Rühren ca. 5 Min. dünsten. Die stückigen Tomaten mit dem Saft, das Tomatenmark, 200 ml Wasser, Salz, Pfeffer und den Zucker unterrühren. Das Gemüse zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 30 Min. schmoren.
3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Die Petersilie unter das Gemüse rühren und alles weitere 5-10 Min. garen. Das Gemüse zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und quer in ½ cm dünne Scheiben schneiden.
4. Die Bohnen kochend heiß bis jeweils 3 cm unter den Rand in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen und je 1 Zitronenscheibe darauflegen. Die Gläser sofort verschließen. Das hohe Blech halb in den Ofen schieben (unten) und die Gläser mit Abstand zueinander daraufstellen. Das kochend heiße Wasser angießen, das Blech ganz in den Ofen schieben, die Ofentür schließen. Die Bohnen ca. 40 Min. einkochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.