

Rezept

# Grüne Bohnen mit Grillkäse

Ein Rezept von Grüne Bohnen mit Grillkäse, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Zwiebel                        | <b>4 EL</b> Olivenöl  |
| <b>300 g</b> grüne-Bohnen (TK)          | <b>1 TL</b> Fenchelsamen (ersatzweise getrocknete Kräuter der Provence) |
| <b>1 Dose</b> Pizzatomen (400 g Inhalt) | <b>1 EL</b> schwarze Oliven   |
| Salz                                    | Pfeffer, frisch gemahlen  |
| <b>1 Prise</b> Zucker                   | <b>200 g</b> Schafkäse (Feta)   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel mit Bohnen und Fenchelsamen darin unter Rühren kurz anbraten.

---

2. Tomaten mit 50 ml Wasser dazugießen, die Oliven untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Gemüse zugedeckt 8-10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Zwischendurch umrühren.

---

3. Inzwischen den Backofengrill vorheizen. Den Käse in 6 Stücke schneiden, nebeneinander in eine hitzebeständige Form legen. Mit dem übrigen Öl beträufeln und im Ofen (oben) unter den Grillschlangen in etwa 4 Min. leicht bräunen. Zu dem Gemüse servieren.