

Rezept

Grüne Bohnen mit Käsekrusteln

Ein Rezept von Grüne Bohnen mit Käsekrusteln, am 25.04.2024

Zutaten

1 kg breite grüne Bohnen	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 rote Paprikaschote
1 kleines Bund Bohnenkraut	250 g Halloumi (griechischer Schafkäse)
4 EL Olivenöl	Meersalz
250 g Kirschtomaten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Bohnen waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Bohnenkraut waschen und trocknen, die Blättchen abzupfen. Den Käse in Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Käsewürfel darin bei mittlerer Hitze in 3-5 Min. goldbraun braten. Herausnehmen und warm halten.
3. Zwiebel und Paprikawürfel anbraten, die Bohnen dazugeben und 2-3 Min. weiterbraten. Mit Meersalz bestreuen, Bohnenkraut und 100 ml Wasser dazugeben und gut durchrühren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. garen, dabei ab und zu umrühren.
4. Die Tomaten waschen, vierteln und unter die Bohnen rühren. Käsewürfel darüber streuen und mit Weißbrot servieren.