

## Rezept

# Rote Bohnen in Tomatensauce

Ein Rezept von Rote Bohnen in Tomatensauce, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Basmatireis	Salz
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Dose</b> Kidneybohnen (425 ml)	<b>6 EL</b> Olivenöl
Pfeffer	<b>425 ml</b> Tomatensauce oder selbst gemacht)
<b>4</b> Tomaten	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1</b> Avocado	<b>1 EL</b> Weißweinessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1085 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser zugedeckt garen. Inzwischen die Zwiebel schälen und halbieren, eine Hälfte in kleine Würfel, die andere in schmale Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Die Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Die Bohnen unterrühren. Die Tomatensauce dazugeben, alles aufkochen, salzen, pfeffern und offen 2 Min. köcheln lassen. Dann warm stellen.
3. Für den Salat die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter klein zerpfeifen. Die Avocado halbieren. Den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale heben. Dann in schmale Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zwiebeln, Tomaten und Essig sowie dem übrigen Öl mischen, salzen und pfeffern.
4. Den heißen Basmatireis mit den Bohnen und dem Tomaten-Avocado-Salat servieren.