

Italienische Rezepte

Grüne Bohnen Florentiner Art (Fagiolini alla Fiorentina)

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Beilage, Bohne, Italien, Tomate

1	Zwiebel	
2	Essl. Olivenöl	3 Tomaten
2	Teel. Fenchelsamen	Salz
300 g	Grüne Bohnen (TK oder - frisch)	Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel in Olivenöl andünsten.

Fenchelsamen zerstoßen und zufügen.

Grüne Bohnen aufgetaut bzw. bissfest gegart darin erhitzen.

Tomaten waschen, würfeln, heiß werden lassen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Servierhinweise: Mit Fleisch oder Bratfisch