

FASOLAKIA

GRIECHISCHE BUSCHBOHNEN IN TOMATENSAUCE



ZUTATEN

300 g Buschbohnen
400 g frische Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
ca. 100 ml Wasser
1 TL Honig
Salz & Pfeffer
100 g Feta zum Servieren
für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Buschbohnen putzen und die Enden abschneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Tomaten würfeln, dazugeben und einige Minuten einkochen lassen. Bohnen, Wasser und Honig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze **ca. 25-30 Minuten schmoren**, bis die Bohnen weich sind und die Tomatensauce schön sämig ist.

Mit zerbröseltem Feta und nach Wunsch frischen Kräutern servieren.

Dazu passt: frisches Weiß- oder Fladenbrot zum Auftunken der Tomatensauce. Fasolakia schmeckt übrigens **lauwarm besonders gut** – damit finde ich es für einen heißen Sommertag richtig passend.