

# Minestra di fagioli e patate (Bohnen und Karoffeln mit Tomaten)

570

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Graziella im Cilento

\*\*\*\*

## Bemerkungen:

**Zutaten** 2 Personen  
200 g Grüne Bohnen  
200 g Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
3 Zehen Knoblauch  
30 g Tomatenmark  
400 g Tomaten (frische Würfel oder aus der Kiste)  
Olivenöl

ODER

Wirsing  
Kartoffeln  
Knoblauch  
Tomaten (frische Würfel oder aus der Kiste)  
Olivenöl  
Parmesan in Würfelchen

**Rezept:** BOHNEN UND KARTOFFELN

Bohnen putzen und in kurze Stücke schneiden; Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Bohnen und Kartoffeln in Salzwasser 5 bzw. 10 Minuten kochen, Kochwasser abgießen

In einer Pfanne Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben in Olivenöl anbraten, Mit Tomatenmark tomatisieren, Tomaten hinzufügen, 5 min köcheln, dann Bohnen und Kartoffeln dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WIRSING UND KARTOFFELN

Wirsing putzen, kleinschneiden und blanchieren. Kartoffelwürfel ca. 10 min kochen (Salzwasser). Olivenöl in Pfanne und Knoblauch anbraten (s.o.). Kartoffeln und Wirsing hinzufügen, Abschmecken. Parmesanwürfelchen darüber verteilen, Deckel drauf und ein paar Minuten ziehen lassen.