



Breite Bohnen in Tomatensoße

Bohnen waschen, die Enden kappen, Stangen in drei Stücke schneiden.
Zwiebeln kleinschneiden
Kartoffel schälen und würfeln.
Im Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebeln anbraten, bis sie glasig sind, Bohnen, Kartoffeln und Tomaten hinzugügen und ebenfalls kurz anbraten.
Mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist, dann die Gewürze hinzufügen.
Im geschlossenen Topf aufkochen lassen, dann die Hitze runterschalten.
Nach 20 Minuten die Konsistenz prüfen, evtl. weiter köcheln lassen



Zutaten:

- 500g breite Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 3 Kartoffeln
- 3 EL Oliveböl
- 1 EL Tomatenmark
- Salz,
- Pfeffer,
- Paprika edelsüß
- Dill

