



Peixinhos da horta (Fischlein aus dem Gemüsegarten)

Zutaten:

- Stangenbohnen
- 1 Ei
- Etwas Mehl
- Etwas Fett zum Braten

Die Bohnen waschen und putzen. Wenn sie sehr groß sind, quer und/oder längs halbieren.
Die Bohnen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.
Mit dem Ei und Mehl mit etwas Wasser eine Panade anrühren.
Die Bohnen darin wälzen und dann in einer Pfanne braten.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut:

Arroz de tomate (Tomatenreis)

Zutaten(für 2 Personen):

- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 -2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Reis
- 2 Tassen Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Olivenöl

In Olivenöl die kleingehackten Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, nicht braun werden lassen.

Klein gehackte und von der Schale befreite Tomate hinzufügen. Würzen und bei geringer Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Dann das Wasser für den Reis hinzufügen und aufkochen lassen. Reis hinzufügen, gut umrühren und bei mittlerer Hitze kochen bis das Wasser verkocht ist. (ca. 20 Minuten)

Tipp: Tomatenreis schmeckt auch super lecker zu Bratfisch.

Viel Spaß beim Nachkochen und **Bom appetite** wünscht Virginia Titz!!!