



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Marry Me Bohnen

Marry Me Bohnen

2 Dose Liakada Riesenbohnen naturell

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel Öl der getrockneten Tomaten

100 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

100 ml Sahne

2 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Esslöffel Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

1 Teelöffel italienische Kräuter

2 Handvoll frischer Babyspinat

1 Prise(n) Chiliflocken (optional)

Salz, Pfeffer

3 Esslöffel geriebener Parmesan

1 Spritzer Zitronensaft

Frischer Basilikum zum Garnieren

Marry Me Bohnen

1.

In einer großen Pfanne das Öl der getrockneten Tomaten erhitzen. Zwiebel glasig braten, Knoblauch kurz mitrösten.

Tomatenmark und getrocknete Tomaten zugeben und kurz anbraten. Dann mit Gemüsefond und Sahne ablöschen. Gut verrühren.

Kräuter, Chiliflocken, Salz & Pfeffer einrühren. Dann den geriebenen Parmesan direkt in die Sauce geben.

Die abgetropften und abgespülten Bohnen in die Sauce geben und 5 min. köcheln lassen. Dann den frischen Spinat unterheben und zusammenfallen lassen.

Mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden. Mit Basilikum servieren. Dazu passt Pasta, Gnocchi oder geröstetes Brot.