



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Gebackene Riesenbohnen

Gebackene Riesenbohnen

2 Dose Liakada Riesenbohnen in Tomatensauce

1 Speisezwiebel

10 g Petersilie, frisch

1 Stange(n) Staudensellerie

40 g Feta

60 g Joghurt, griechisch

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

1 Zimtstange

2 Teelöffel Oregano, getrocknet

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Salz & Pfeffer

Gebackene Riesenbohnen

1.

Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) oder 160°C (Umluft) vorheizen

Zwiebeln schälen und fein würfeln - Knoblauchzehen
schälen und fein hacken - Sellerie waschen und in feine
Würfel schneiden

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und
Sellerie glasig anbraten. Mit Salz würzen.

Tomatenmark hinzufügen, mischen und ca. 1 Minute
braten.

Zimtstange, Riesenbohnen in Tomatensauce, Oregano
hinzufügen, vermischen und mit Salz Pfeffer würzen.
Anschließend 5 Minuten köcheln lassen.

Mischung in eine Auflaufform geben und für 25 bis 30
Minuten im Ofen backen lassen.

Feta zerbröseln und zusammen mit Joghurt und Olivenöl
cremig mixen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Bohnen mit cremigen Feta und frischer Petersilie als
Topping servieren