# Rote Bohnen in Olivenöl
# Zeytinyağli Barbunya

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

300 g Kidneybohnen
100 ml Olivenöl
1 Karotte(n)
3 Zwiebel(n)
8 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Tomatenmark
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
Für die Garnitur
1 Zitrone(n)
1 Zweig(e) Petersilie

## Vorbereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen in viel Wasser ca. 25 Minuten garen. Das Wasser abgießen. Wahrend die Bohnen kochen, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, hacken und in in Olivenöl rosten. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Zitrone für die Garnitur in Scheiben schneiden, die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

## Zubereitung

Geschälte Karotten, Tomatenmark, 1 Teelöffel Zucker, Knoblauch und 3 Glas Wasser hinzufügen, aufkochen lassen und Bohnen zugeben. Auf großer Flamme gar kochen. Nach Erkalten mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert servieren.

© 2024 coquina.de