



Rezept der Woche

OFENREZEPT - GRÜNE BOHNEN

Zutaten

500 g Kartoffeln
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
150 g grüne Bohnen
2 Stück Zwiebeln
1 EL Sesam
1 Prise Salz

Zubereitung

Als erstes den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und mit Olivenöl und Salz vermengen. Auf einem Backblech verteilen und für etwa 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Enden der grünen Bohnen entfernen und die Bohnen in kochendem Wasser etwa 10 Minuten bissfest garen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Bohnen abgießen und zusammen mit den Zwiebeln und etwas Salz vermengen.

Bohnen und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben, mit Sesam bestreuen und weitere 10 Minuten im Ofen backen.

