



Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Dicke Bohnen mit Tomatensoße

Zutaten:

1 ½ Kg	Dicke Bohnen
1 Bd	Frühlingszwiebeln
1 El	Oliveröl
1	Knoblauchzehe
½ Flasche	Tomatensoße
	Salz, Pfeffer und italienische Kräuter

Zubereitung:

- Dicke Bohnen pulen und in Salzwasser kochen
- Frühlingszwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten
- Dicke Bohnen dazugeben und mit Tomatensoße aufgießen
- Soße würzen und mit Nudeln oder Reis servieren

Die Gärtnerei Neiteler wünscht einen guten Appetit!!!
www.bioland-gaertnerei-neiteler.de