



# Buschbohnen pikant

**Arbeitszeit:** ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 25 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

400 g Buschbohnen  
5 Tomaten  
1 Zehe Knoblauch  
1 kleine Zwiebel  
1 Chilischote  
2 Stangen Sellerie  
3 Stängel Basilikum  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Knoblauch, die Zwiebel und die Chilischote kleinschneiden und in einem Topf in etwas Öl kurz andünsten.

Die Bohnen und Selleriestangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, die Tomaten würfeln und alles zusammen in den Topf geben.

Gut salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel etwa 20 min köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf Wasser nachgießen.

Den Basilikum hacken und kurz vor Ende der Garzeit untermischen. Zum Schluss nochmals abschmecken.

Eine hervorragende Beilage zu würzigem Fleisch.

An Stelle der Bohnen kann auch ein anderes bissfestes Gemüse, wie beispielsweise Karotten, verwendet werden.

VEGAN | Topfgericht