



FEINKOST-CENGIZ

Grüne Bohnen

mit Reis und Paprikabutter

Für 4 Portionen

500g grüne Bohnen

2 Zwiebeln

200g Reis

50 ml Olivenöl

Salz

20g Butter

Paprikapulver

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

-1 Die Bohnen putzen, waschen und klein schneiden. In einem Topf geben.

-2 Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Reis waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Reis zu den Bohnen geben.

-3 Das Öl sowie etwa 200ml Wasser in den Topf geben und alles bei geringer Hitze garen. Nach etwa 5 Minuten Kochzeit Salz hinzufügen.

-4 Die Butter in einem Topf schmelzen, 1 Prise Paprikapulver einrühren. Die Bohnen mit dem Reis und den Zwiebeln aus dem Topf in eine Schüssel füllen. Die Paprikabutter darüber geben. Das Gericht kann warm oder kalt gegessen werden.

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29

72184 Eutingen im Gäu

Telefon: 07459/2647

Mobil: 015201451972

Fax: 07459/915177

Website:

www.Feinkost-Cengiz.de

E-Mail:

info@feinkost-cengiz.de

Die Experten die immer das richtige
für Sie haben

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR