

## Grüne Fisolen nach türkischer Art

Die grünen Fisolen nach türkischer Art schmecken als Beilage oder Hauptspeise. Das vorzügliche und einfache Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



### Zutaten

500 g	<a href="#">Fisolen</a> (grünen Bohnen)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Rinderfaschiertes (Hackfleisch vom Rind)
2 Stk.	Fleischtomaten
1 Tasse	Wasser
1 Prise	Paprikapulver
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

### Zubereitung

1. Für die **grünen Fisolen nach türkischer Art** die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Das Faschierte zugeben und anrösten.
2. Jetzt die geschälten und kleine gehackten Fleischtomaten und Fisolen zugeben, mit Salz würzen. Mit Wasser aufgießen und auf kleiner Hitze zirka 20 Minuten garen, bis die Bohnen gegart sind. Abschließend nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

#### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die grünen Fisolen nach türkischer Art schmecken als Beilage aber auch als Hauptspeise mit Fladenbrot und Joghurt.