# 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 | Fisolen (grünen Bohnen) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Butter |
| 1 EL | Rinderfaschiertes (Hackfleisch vom Rind) |
| 2 Stk. | Fleischtomaten |
| 1 Tasse | Wasser |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| | Salz und Pfeffer |

## 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 Beiliage aber auch als Hauptspeise mit Fladenbrot und Joghurt.