

## Tomaten-Reis mit grünen Bohnen

- 120g Jasmin-Reis (oder so viel, wie ihr für 2 Personen normalerweise immer nehmt)
- 240-250g frische grüne Bohnen
- 400g passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas frische Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- optional: 1/2 kleine Zucchini

Bohnen von möglichen Stielansätzen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken oder durch die Presse drücken. Petersilie fein hacken.

Reis in ausreichend Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch in etwas Fett in einer großen Pfanne anschwitzen, Bohnen (optional 1/2 kleine Zucchini gewürfelt etwas später) dazu geben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Salzen und Pfeffern. Passierte Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Solange köcheln lassen, bis die Bohnen gar sind. Noch einmal gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Reis unterheben.

Mit der Petersilie bestreut servieren. Guten Appetit! :-)