



Bratkartoffeln mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Feta



 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Stangenbohnen	500 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Cherrytomaten	500 g
Butter	2 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Oregano, getrocknet	
Gemüsebrühe	300 ml
Feta	200 g

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Bohnen waschen und Enden abknipsen. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen.

In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Kartoffeln darin ca. 7 Min. goldbraun braten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weitere ca. 2 Min. braten.

Bohnen in die Pfanne geben und ca. 2 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Gemüsebrühe ggf. anrühren und über das Gemüse gießen. Alles zugedeckt ca. 10 Min. köcheln.

Nach ca. 5 Min. die Tomaten zum Gemüse geben und zusammen zu Ende garen. Bratkartoffeln mit Bohnen-Tomaten-Gemüse nochmals abschmecken und auf Tellern verteilen. Feta über das Gemüse bröseln und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	476 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoff	9 g
Eiweiß	16 g	Fette	19 g