

KURU FASULYE MIT PILAV (REIS)

REZEPT VON LADY BITCH RAY



ZUBEREITUNG

Die über Nacht in Salzwasser eingeweichten Bohnen in ein Sieb geben und ordentlich abspülen. Anschließend in kochendem Salzwasser bei geschlossenem Deckel für 1–1,5h gar kochen.

Währenddessen die Tomaten waschen, vom grünen Strunk befreien und würfeln. Auch die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Peperoni zu dünnen Ringen und die Knoblauchzehen zu feinen Scheiben verarbeiten.

Etwas Margarine oder vegane Butter in einen Topf geben und zergehen lassen. Darin die Zwiebelwürfel und den Knoblauch glasig anbraten bevor die Peperoni dazu kommen. Anschließend mit den Tomatenwürfeln und den passierten Tomaten ablöschen. Das Gemüse nun salzen und pfeffern und mit 1–2 EL Tomatenmark verfeinern. Mit etwas Wasser aufgießen und bei Bedarf noch den Brühwürfel hinzugeben. Wer es schärfer mag, kann den Eintopf mit ein paar Chiliflocken würzen. Zuletzt die gegarten Bohnen unterrühren.

Kuru Fasulye wird mit Basmatireis (Pilav) serviert.

ZUTATEN

- 4–5 Weiße Bohnen (über Nacht eingeweicht)
- große Tomaten (aus dem türkischen Supermarkt)
- 3 grüne Peperoni (mild; aus dem türkischen Supermarkt)
- 150 g (laktosefreie) Butter
- 1–2 Knoblauchzehen
- Tomatenmark
- 200 ml passierte Tomaten aus der Dose
- 1 Brühwürfel
- Chiliflocken / Pul Biber (aus dem türkischen Supermarkt)
- Salz
- Pfeffer
- Zwiebeln
- Basmatireis

