



Grüne Bohnen mit Tessiner Salsiccia

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Salsicca Ticinese
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Bund Thymian
- 16EL Olivenöl
- 400g Cherrytomaten
- n.b. Pfeffer aus der Mühle
- 600g grüne Bohnen
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Tessiner Grillwürste aufschneiden, Fleischmasse herausdrücken und grob zerstückeln.
2. Frühlingszwiebeln fein schneiden.
3. Knoblauch grob hacken.
4. Thymian blättchen abzupfen.
5. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch und Knoblauch ca. 5 Minuten braten.
6. Nach Belieben halbierte Tomaten, Frühlingszwiebeln und Thymian dazugeben, kurz mitbraten.
7. Mit Pfeffer abschmecken.
8. Bohnen in Salzwasser knapp weich kochen, abgiessen und abtropfen lassen. Bohnen mit Fleisch anrichten und servieren.