



## Schweinsgeschnetzeltes mit grünen Bohnen

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 500g Schweinsgeschnetzeltes vom Eckstück
- 250g grüne Bohnen
- 600g feines Tomatenfruchtfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Chilipulver
- n.b. kleines Sträusschen Thymian

### Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die grünen Bohnen entstielen, dabei beide Enden entfernen, sehr gut waschen, abtropfen lassen und in das kochende Wasser geben. Etwa 8 Minuten kochen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit etwas Öl mit der gepressten Knoblauchzehe in einer grossen beschichteten Pfanne erhitzen. Das Tomatenfruchtfleisch hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili würzen und 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.
3. Die grünen Bohnen hinzufügen und weiterkochen lassen bis das Fleisch fertig ist.
4. In einer anderen Pfanne 4 Esslöffel Öl erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten. Wenn das Fleisch goldbraun ist, salzen und mit der Sauce und einigen Thymianblättern in die Pfanne zurückgeben.
5. Umrühren, noch ein paar Minuten weitergaren und servieren.