

# Bohnen-Hack Pfanne

## Zutaten (4 Portionen)

- 500 g Rindergehacktes
- 500 g grüne Bohnen (Dose)
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Zwiebellauch
- 850 ml gehackte Tomaten
- 100 g schwarze Oliven ohne Stein
- 200 g Fetakäse
- 1 EL Ajvar und 1 EL Tomatenmark
- Knoblauch und Thymian
- Salz, Pfeffer und Basilikum



Zubereitungszeit: 20 Min

# Bohnen-Hack Pfanne

## Zubereitung

Die mittelgroße Zwiebel klein hacken und eine Stange Zwiebellauch in Scheiben schneiden. Den Fetakäse in Stücke schneiden.

In einer Pfanne das Rindergehacktes anbraten und dabei mit einer Gabel krümelig zerdrücken. Mit Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Nach ca. 10 Minuten die gehackten Tomaten zum Fleisch geben und grob mit der Gabel zerdrücken.

Tomatenmark und Ajvar unterrühren und die Bohnen und Oliven dazugeben.

Nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.

