

Griechische Bohnen-Hackfleisch-Pfanne

für 4 Personen

- 800 g feine grüne Bohnen
- 500 g Hackfleisch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 200 g Schafskäse
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 x 1/2 Zwiebel
- 1 Ei
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- 100 ml Gemüsebrühe
- Saft von ½ Zitrone
- 2 Zweige Minze
- 2 Zweige Thymian
- Etwas Bohnenkraut
- 2 EL feine Kapern
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Bohnen in Salzwasser zugedeckt ca. 10 Minuten bissfest dünsten. Bohnen abgießen und abtropfen lassen.
2. Brötchen einweichen, Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Brötchen ausdrücken. Mit Hackfleisch, Ei, der halben Menge Knoblauch und halber Zwiebel, Salz, Pfeffer, Minze und Zimt gründlich verkneten. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Hackbällchen darin rundherum braun braten. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Übrige Knoblauch- und Zwiebelwürfel im Bratfett glasig dünsten, Bohnen zugeben und unter Wenden kurz andünsten. Mit Brühe und Zitronensaft ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Bohnenkraut würzen. Ca 4 Min. offen schmoren.
4. Kapern abtropfen lassen und untermischen. Petersilie abzupfen und fein hacken. Käse ein würfeln. Tomaten halbieren.
5. Petersilie und Tomaten unter die Bohnen mischen und alles nochmals kurz erhitzen. Käse und Hackbällchen darauf verteilen.

Am besten mit Fladenbrot oder Laugenbaguette essen.