Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Fisolen-Schafkäse-Eintopf

Zubereitung

Die Zwiebeln und die Knoblauch in BONA Pflanzenöl andünsten, aber keine Farbe annehmen lassen. Tomartenmark unterrühren und kurz weiterdünnsten lassen.

Die Bohnen, den Saft aus der Tomatendose und die Brühe dazugeben und ca. 15 Minuten zudeckt köcheln lassen.

Die Tomaten dazugeben, grob zerteilen und ein paar Minuten mitköcheln lassen.

Die Schafkäsewürfeln unterheben und kurz mitkochen lassen, bis sie anfangen zu schmelzen und die Sauce sämig wird.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Michaela Frasl.

Zutaten

- 1 Dose Tomaten
- 300 g Fisolen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Schafkäse
- 1 Glas Gemüsesuppe
- 1 EL Tomartenmark