

Feurige grüne Bohnen mit Harissa und Jakobsmuschel

Für zwei Personen

Für die grünen Bohnen:

300g grüne Stangenbohnen	4 Cocktailtomaten	1 rote Zwiebel
2 EL Harissa	1 Zitrone	Butter
5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Jakobsmuscheln:

4 Jakobsmuscheln	Olivenöl
------------------	----------

Die Bohnen waschen und die Enden kappen. Die Bohnen im kochenden Wasser für vier Minuten blanchieren. Danach abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Die Tomaten waschen und halbieren. Anschließend die Tomaten zugeben und köcheln lassen. Salzen und Pfeffern und nach fünf Minuten die Bohnen dazugeben und einige Minuten garen bis die Bohnen weich sind. In der Zwischenzeit die Jakobsmuscheln in einer weiteren Pfanne im Olivenöl braten. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Fünf Esslöffel Olivenöl mit dem Zitronensaft und zwei Teelöffeln Harissa mischen. Diese Mischung unter die Bohnen mengen und eventuell nachwürzen. Die Bohnen auf einem Teller anrichten und mit den inzwischen gegarten Jakobsmuscheln servieren.

Maria Laftsidis-Krüger am 16. September 2014