

Weisse Böhnchen mit Fleisch im Ofen

- 1 kg Fleisch (Schweins- Rind- oder Lammfleisch)
- 1/2 kg Weisse Böhnchen
- 2 Zwiebeln, fein geschnitten
- 4 reife Tomaten und
- 3 Scheiben sonnengetrocknete Tomaten, klein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 Sträusschen Petersilie
- 1 Chilischote (bei Bedarf)
- Salz, Pfeffer



Weisse Böhnchen während 10 Min. in Salzwasser kochen, Wasser wegschütten.

Fleisch waschen, in Stücke schneiden, in ein tiefes Backblech oder eine feuerfeste Form geben. Böhnchen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, und Paprikaschote dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit Wasser eindecken, mit Alufolie zudecken, bei mittlerer Hitze während ca. 2 Std. garkochen. Kurz vor Ende der Kochzeit Alufolie entfernen und noch weitere 15 Min. im Ofen belassen.