Rote Bohnen in Olivenöl
Zeytinyağli Barbunya

Zeytinyağlı Barbunya ist ein klassisches türkisches Gericht, das aus Borlotti-Bohnen (auch als Cranberry-Bohnen bekannt) besteht, die in Olivenöl gekocht werden. Es ist ein beliebtes Meze (Vorspeise) in der türkischen Küche und wird oft kalt serviert.
Zeytinyağlı Barbunya ist nicht nur lecker, sondern auch gesund und reich an Nährstoffen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Kidneybohnen
100 ml Olivenöl
1 Karotte(n)
3 Zwiebel(n)
8 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Tomatenmark
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
Für die Garnitur
1 Zitrone(n)
1 Zweig(e) Petersilie

Vorbereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen in viel Wasser ca. 25 Minuten garen. Das Wasser abgießen. Wahrend die Bohnen kochen, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, hacken und in in Olivenöl rosten. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Zitrone für die Garnitur in Scheiben schneiden, die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Geschälte Karotten, Tomatenmark, 1 Teelöffel Zucker, Knoblauch und 3 Glas Wasser hinzufügen, aufkochen lassen und Bohnen zugeben. Auf großer Flamme gar kochen. Nach Erkalten mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert servieren.

© 2026 coquina.de