

## **Dicke Bohnen mit Feta**

6 Pfd. Frische Dicke Bohnen  
5 Zwiebeln, gehackt  
3 Knobi, in Scheibchen  
4 Korianderpflanzen, grob geschnitten  
50 g gefüllte grüne Oliven, in Scheibchen  
2 Pepperoni, in Ringen  
200 g Feta, fein gewürfelt  
Olivenöl  
SP  
1 ½ EL Chilipulver

Bohnen enthülsen und knapp gar kochen. Zwiebeln, Knobi, Pepperoni in Butter anbraten, Oliven, Bohnen, Koriander dazu, würzen, gründlich vermischen und einige Minuten durchziehen lassen. Feta dazu, mischen.

Ergibt 4 Hauptgerichte; mit Reis Mengen halbieren.