Griechische gebackene Bohnen



Zutaten

Für 4 Personen

5 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
4 EL Olivenöl
1 EL Paprikapulver
2 Dosen weiße Riesenbohnen
Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln fein schneiden und in Olivenöl bei niedriger Hitze etwa 20 Minuten glasig dünsten. Danach den fein gehackten Knoblauch dazugeben und weitere 10 Minuten sanft mitdünsten.
Paprikapulver und Salz einrühren, dann die Bohnen mitsamt dem Bohnenwasser hinzufügen. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben.
Alles gut vermengen und in eine ofenfeste Form geben.
Im Backofen bei 160 °C etwa 1,5 Stunden langsam ohne Deckel schmoren, bis die Sauce sämig und die Bohnen weich sind.