

Συνδυασμός λαδερού και όσπριου, τα πλατιά φασολάκια συναντάνε τις χάντρες σε ένα λαδερό πιάτο μοναδικής νοστιμιάς!

Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. φασόλια χάντρες

300 γρ. φασολάκια πράσινα πλατιά

400 ml χυμό ντομάτας

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

1 κ.σ. πελτέ ντομάτας

1 χούφτα φρέσκος μαϊντανός

Φρέσκος βασιλικός ψιλοκομμένος (1-2 κ.σ.)

2 μικρές πατάτες σε κομμάτια

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Φασολάκια πλατιά με φασόλια χάντρες

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος της κατσαρόλας και σωτάρουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε και το σκόρδο και στη συνέχεια τον πελτέ τον οποίο τρίβουμε λίγο να βγάλει αρώματα.

Προσθέτουμε τις χάντρες και σωτάρουμε για ένα λεπτό.

Ρίχνουμε το χυμό ντομάτας, αλάτι και πιπέρι. Συμπληρώνουμε νερό να καλύπτονται τα φασόλια και χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή.

Βράζουμε με κλειστό καπάκι για περίπου 30 λεπτά να μισομαλακώσουν τα φασόλια.

Στη συνέχεια προσθέτουμε τα πλατιά φασολάκια και τις πατάτες σε μέτρια προς μικρά κομμάτια. Συμπληρώνουμε λίγο νερό ακόμα. Μαγειρεύουμε ακόμα περίπου 15-20 λεπτά να μαλακώσουν όλα τα λαχανικά και τα φασόλια.

Προς το τέλος του μαγειρέματος προσθέτουμε το μαϊντανό και τον βασιλικό.

Μόλις χυλώσει το φαγητό μας είναι έτοιμο!

Σερβίρουμε με έξτρα φρέσκο βασιλικό και φέτα!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [τουρλού](#) και το [μπριάμ στο φούρνο](#)

Φασολάκια πλατιά με φασόλια χάντρες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος της κατσαρόλας και σωτάρουμε το κρεμμύδι.
- 2 Προσθέτουμε και το σκόρδο και στη συνέχεια τον πελτέ τον οποίο τρίβουμε λίγο να βγάλει αρώματα.
- 3 Προσθέτουμε τις χάντρες και σωτάρουμε για ένα λεπτό.
- 4 Ρίχνουμε το χυμό ντομάτας, αλάτι και πιπέρι. Συμπληρώνουμε νερό να καλύπτονται τα φασόλια και χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή.
- 5 Βράζουμε με κλειστό καπάκι για περίπου 30-35 λεπτά να μισομαλακώσουν τα φασόλια.
- 6 Στη συνέχεια προσθέτουμε τα πλατιά φασολάκια και τις πατάτες σε μέτρια προς μικρά κομμάτια.
- 7 Συμπληρώνουμε λίγο νερό ακόμα. Μαγειρεύουμε ακόμα περίπου 15-20 λεπτά να μαλακώσουν όλα τα λαχανικά και τα φασόλια.
- 8 Προς το τέλος του μαγειρέματος προσθέτουμε το μαϊντανό και τον βασιλικό. Μόλις χυλώσει το φαγητό μας είναι έτοιμο!
- 9 Σερβίρουμε με έξτρα φρέσκο βασιλικό και φέτα! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το τουρλού και το μπριάμ στο φούρνο