



## Φασόλια φούρνου με ντομάτα & πιπεριές

**Μερίδες:** 6 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 130 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες | **Σκεύος:** στρογγυλό ταψί διαμέτρου 30 εκ.

### Υλικά

- 500 γρ. φασόλια μέτρια
- 1 λίτρο νερό (για το μούλιασμα)
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 πράσινη πιπεριά, σε κυβάκια
- 1 κίτρινη πιπεριά, σε κυβάκια
- 2 κόκκινες πιπεριές, σε κυβάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1 κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- [4 κ.σ. υγρός ζωμός λαχανικών Maggi Marketplace](#)
- 1 κιλό τριμμένες ντομάτες
- 700 ml νερό (για το μαγείρεμα)
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

1) Σε ένα μπολ μουλιάζουμε τα φασόλια σε 1 περίπου λίτρο κρύο νερό, για περίπου 8 ώρες.

2) Στραγγίζουμε τα φασόλια, τα ξεπλένουμε καλά και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα, καλύπτοντάς τα με κρύο νερό. Βάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά, αφήνουμε το νερό να βράσει για 6-8 λεπτά, ξαφρίζουμε λίγο την επιφάνεια του νερού και ξαναστραγγίζουμε.

3) Σε άλλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια και τις πιπεριές για 7-8 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.



4) Προσθέτουμε το σκόρδο, τον πελτέ και την πάπρικα και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά ακόμα μέχρι να "αρπάξει" ελαφρώς ο πελτές στην κατσαρόλα. Ξύνουμε τον πάτο της κατσαρόλας με ξύλινη κουτάλα.

5) Προσθέτουμε τον [υγρό ζωμό λαχανικών Maggi Marketplace](#), φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα φασόλια και ανακατεύουμε λίγο με την κουτάλα.

6) Προσθέτουμε τις ντομάτες και 700 ml νερό, ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει χωρίς καπάκι για περίπου 1 ώρα. Κάθε τόσο ανακατεύουμε και -αν χρειαστεί- προσθέτουμε ελάχιστο νερό.

7) Μεταφέρουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε πυρίμαχο σκεύος ή ταψί, περιχύνουμε με 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο, πασπαλίζουμε με το μαϊντανό, ανακατεύουμε ελαφρά και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα, για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να μελώσει η σάλτσα.

8) Σερβίρουμε το φαγητό ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**