

Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten für vier Personen:

800 g grüne Bohnen

600 g durchwachsener Speck

4 Stück Kochbirnen

1 Eßl Bohnenkraut

Gehackte Petersilie 2 Eßl.

Salz, Pfeffer und etwas Speisestärke

Zubereitung:

Den Speck etwa 30 Minuten in Wasser garen, den Speck entnehmen und warm stellen. Die geputzten Bohnen mit dem Bohnenkraut 15 Minuten im Specksud garen. Die Birnen nach 5 Minuten dazu geben.

Birnen herausnehmen und die Bohnen mit dem Fond mit Salz und Pfeffer würzen und mit angerührter Speisestärke leicht binden.

Die Birnen halbieren, den Speck in Scheiben schneiden. Die Bohnen mit dem Speck und den Birnen anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Salzkartoffeln.