

Heidi Kabel: Birnen, Bohnen & Speck

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/heidi-kabel-birnen-bohnen-speck/

Zutaten:

- 500g kleine Kochbirnen
- 1kg grüne Bohnen
- 4 Scheiben durchwachsener Räucherspeck je 150g
- 2 Stengel Bohnenkraut oder 1 TL getrocknetes Bohnenkraut
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Ca. 3/4 Liter Wasser aufkochen. Die Speckscheiben darin bei schwacher Hitze zugedeckt 15-20 Minuten kochen. Die Bohnen waschen, in Stücke brechen und nach Ende der Garzeit mit dem Bohnenkraut zum Speck geben. Weitere 15 Minuten kochen lassen.

Die Birnen waschen und den Blütensatz entfernen. Mit Stiel und ungeschält auf die Bohnen legen. Alles weitere 20 Minuten garen, bis die Bohnen weich, aber noch nicht musig sind.

Salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rezept: Heidi Kabel

Quelle: alfredissimo! 22.9.1995