Bohnen im knusprigen Speckmantel

Köstliche Bohnen im knusprigen Speckmantel gehören zu den beliebtesten Gemüsebeilagen überhaupt. Das Rezept hierfür ist denkbar einfach und selbst für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

800 g	Bohnen ((Prinzessbohnen))
8 Scheiben	Schinkenspeck
8 Zweige	Bohnenkraut
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Bohnen im knusprigen Speckmantel zunächst einen Tropf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Die Bohnen sorgfältig putzen und im Salzwasser ca. 7-10 Minuten garen, so dass sie bissfest werden.

2. Bohnen abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Nun in die Anzahl Portionen teilen, die man haben möchte und jede Portion Bohnen zusammen mit einem Zweig Bohnenkraut und mit einer Speckscheibe einwckeln.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen im Speckmantel darin rundherum knusprig anbraten. Mit Pfeffer würzen, herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Für die Bohnen im knusprigen Speckmantel eignen sich am besten Prinzessbohnen. Sie sind die perfekte Beilage zu Lammgerichten oder anderen Braten.