

# Einfache Speckbohnen

Zu den beliebtesten Beilagen gehören einfache Speckbohnen. Deshalb darf dieses Rezept in keinem Haushalt fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Fisolen</a>
150 g	Schinkenspeck
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für **einfache Speckbohnen** zunächst die Fisolen gründlich waschen und die Enden abschneiden. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen lassen und die Bohnen darin ca. 20 Minuten lang kochen lassen.
2. Währenddessen die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Speck darin auslassen. Bohnen abgießen und kurz abtropfen lassen. Immer mehrere Fisolen fest mit einer Scheibe Speck umwickeln. Evtl. nachsalzen und servieren.

## Tipp

Einfache Speckbohnen schmecken besonders gut als Beilage zu Fleisch- und Kartoffelgerichten.