Grüne Bohnen mit Speck

Die grünen Bohnen mit Speck sind eine hervorragende Beilage zu vielen Speisen. Das Rezept schmeckt aber auch als Jause mit einer Scheibe Brot oder Baguette.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

600 g	Grüne Bohnen
1 Stk.	Zwiebel
125 g	Räucherspeck
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **grünen Bohnen mit Speck** die Bohnen waschen, trocken schütteln und die Enden entfernen. In kochendem Salzwasser zirka 10-15 Minuten gar kochen und danach abseihen. Die Zwiebel schälen und zerhacken, den Speck in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Die Bohnen zugeben und kurz rundum mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist das köstliche Pfannengericht.

Tipp