Speckbohnen

Die Speckbohnen sind einfach in der Zubereitung. Das köstliche Beilagen-Rezept ist schnell in wenigen Schritten auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

175 g	Speck
500 g	Bohnen (grün)
1 EL	Butter
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Um die **Speckbohnen** zuzubereiten, zuerst die grünen Bohnen waschen, putzen und die Enden abschneiden.

2. Salzwasser in einen Kochtopf erhitzen und die Bohnen hinzugeben und zirka 20 Minuten gar kochen.

3. Das heiße Wasser von den fertigen Bohnen abseihen. Die Bohnen bündelweise mit Speck umwickeln.

4. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und Speckbohnen kurz rundum anbraten.

Tipp

Wer die Bohnen nicht mit Speck umwickeln möchte, kann den Speck würfelig schneiden und zusammen mit den Bohnen anrösten. Die Bohnen sind eine köstliche Beilage zu viele Fleischgericht.