Speckfisolen

Dieses ebenso einfache wie leckere Rezept für Speckfisolen bereichert jede Hauptmahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Packung	Fisolen
0.5 Packungen	Speckwürfel
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Speckfisolen zunächst einen Topf Wasser erhitzen und die Fisolen darin (wenn möglich in einem Dünstaufsatz) zugedeckt dünsten, bis sie bissfest gegart sind.

2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fisolen darin zusammen mit den Speckwürfeln anbraten. Wird Speck in Streifen verwendet, eine handvoll Fisolen mit jeweils einer Scheibe Speck einwickeln und dann in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Traditionell werden Speckfisolen als Beilage zu Fleischgerichten wie Schweinefilet und Erdäpfeln serviert.