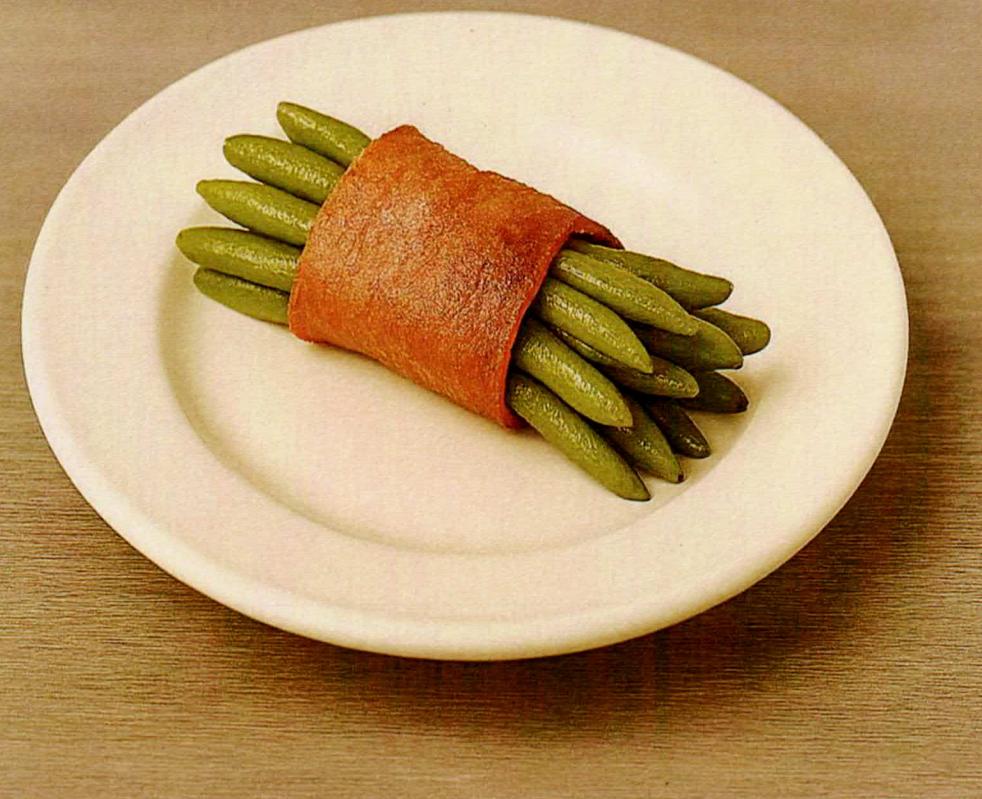


# Bohnen im Speckmantel

Angaben für 4 Personen



## Zutaten

- 320 Gramm Buschbohnen
- 10 Scheiben Speck
- Natron (kochendes Wasser)

## Ablauf

- Arbeitszeit  
• ca. 15 min  
Kochzeit  
• ca. 15 min  
Gesamtzeit  
• ca. 30 min

## Zubereitung

1. Bohnen auftauen lassen
2. Bohnen blanchieren (5-10 min). Dafür Natron ins Wasser geben (Natron ist für die Farbe der Bohne/Achtung das Wasser kann schäumen)
3. 4-5 Bohnen nehmen und eine Scheibe Speck um die Bohnen wickeln
4. Danach den Speck und die Bohnen goldbraun anbraten