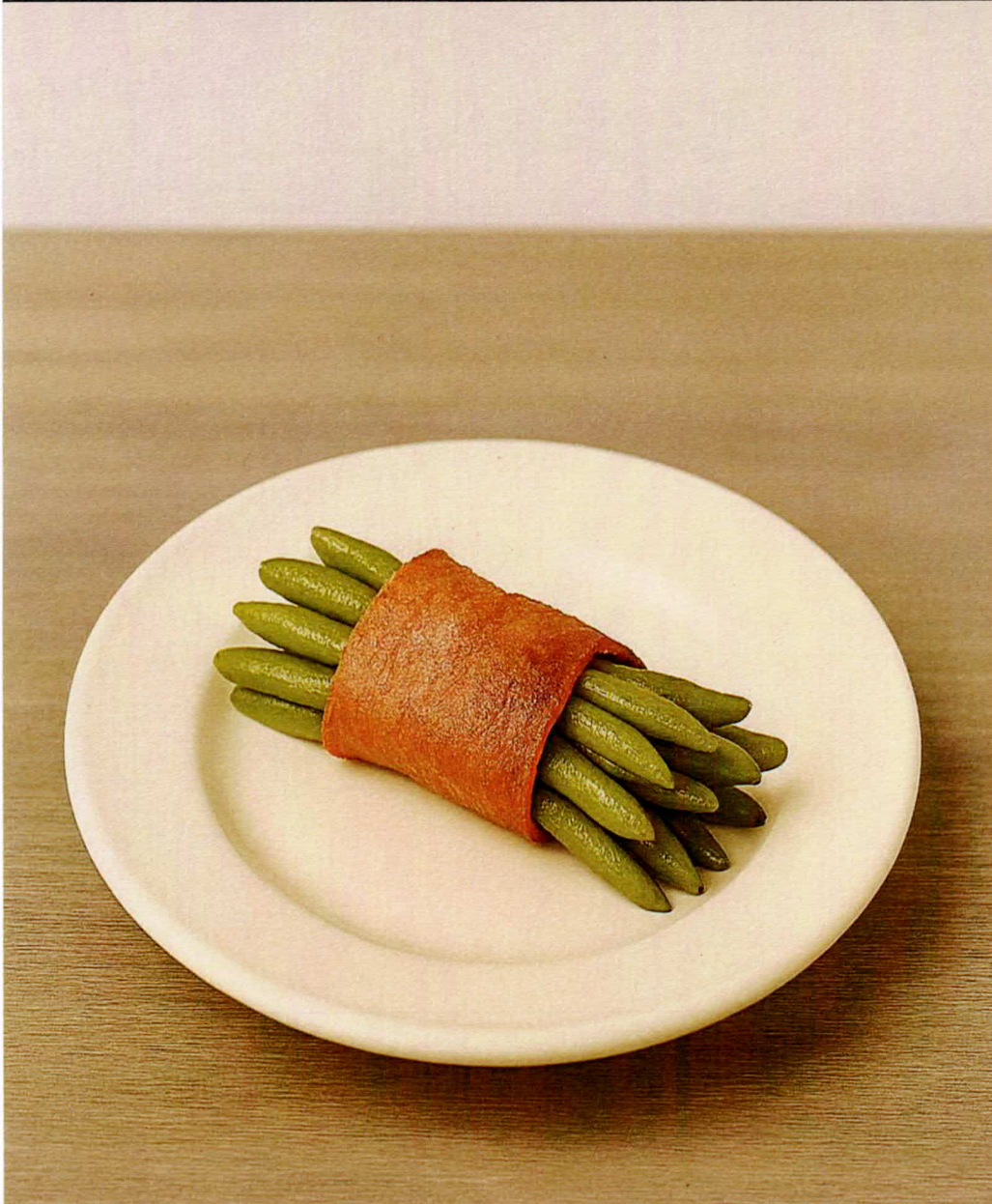


Bohnen im Speckmantel

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