

Bohnen * Birnen * Speck

mit Kartoffeln
(ca. 6 Portionen)

Zutaten:

- 600 g grüne Bohnen
- 500 g Kartoffeln
- 500 g Birnen
- 300 g geräucherter Speck
Bohnenkraut, Petersilie frisch
- ca. 800 ml Wasser
- Salz, Pfeffer, Zucker



So gehts:

Die Zwiebeln in grobe Streifen schneiden, den Speck in dickere Scheiben schneiden, die Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden.

Speck und Zwiebeln kurz andünsten und mit dem Wasser ablöschen, ca. 15 min offen kochen lassen.

Die Kartoffelwürfel dazugeben und weitere 10 min kochen lassen. Dann die Bohnen dazugeben und weitere 15 min sanft kochen lassen.

Die Kräuter sehr fein hacken und die Birnen schälen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Beides dazu geben und alles noch 5-10 min kochen lassen.

Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Schmeckt durchgezogen und aufgewärmt besonders gut.

