

Bohnenbündel mit Speck



Ein Spaziergänger sah mir beim legen der Stangenbohnen zu. Wissen sie, sagte er, ich mag keine Bohnen, aber wenn sie mit Speck umwickelt sind, sind sie ein Genuss. Sprach er, grinste und ging seines Weges.

Ich pflanze immer die Sorten Neckarkönigin und Neckargold und ernte wenn die Bohnen noch schlank und zart sind. Auch alle Sorten von Buschbohnen bleiben schön zart.

Zutaten:	Zubereitung:
750 g zarte grüne Stangenbohnen	in kochendes Salzwasser geben und ca. 15-17 Minuten bissfest kochen. Anschließend gut abtropfen lassen.
15 dünne Scheiben Frühstücksspeck	jeweils 6-10 Böhnchen bündeln und im Speck einwickeln. Bei

Temperatur:	180 Grad vorgeheizt, im Backofen
Backzeit:	5 Minuten überbacken

Tipp: Um auch im Winter immer Speckbohnen zubereiten zu können friere ich immer einige Bohnen im Ganzen ein und breche sie nicht in Stücke. Und wenn dann nur noch gebrochene Bohnen

in der Tiefkühltruhe sind? Kein Problem, Bohnen kochen, Speckwürfel anrösten und über die Bohnen streuen.