

Birnen, Bohnen und Speck

Rezeptvorschlag für den Monat August

Zutaten für: 4 Portionen

500 g Kochbirnen
500 g grüne Bohnen
500 g geräucherter Speck
1 EL Bohnenkraut
1 Bund Petersilie
1 kg Kartoffeln

Unsere Empfehlung:

GUT&GÜNSTIG
Gelderländer Bauchspeck



Zubereitung:

Die frischen Bohnen waschen und schneiden.
Die Kartoffeln schälen und in einen Topf mit Wasser geben.

Den Speck im Wasser ca. 20 Minuten garen, herausnehmen und warm stellen.

In dem Sud Bohnenkraut und Petersilie zusammen mit den Bohnen garen.

Die Kartoffeln zum Kochen bringen (ca. 20 Minuten, je nach Größe).

Nach 15 Minuten die Birnen dazugeben und nochmals 15 Minuten garen.

Den Speck in Scheiben schneiden und zusammen mit den Birnen und Bohnen anrichten.

Dazu die gekochten Kartoffeln reichen und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!