

# Speckbohnen mit Bergbohnenkraut



(c) Margit Gietler/mmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 100 g Bauchspeck, geschnitten
- 4 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g grüne frische Bohnen, gekocht
- 300 g weiße, rote oder schwarze Bohnen (aus der Dose oder getrocknet, eingeweicht und gekocht)
- Bergbohnenkraut, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG DER SPECKBOHNEN

Den geschnittenen Speck in Öl anbraten, Zwiebel fein würfeln und langsam beigegeben, dann den gehackten Knoblauch und die verschiedenen Bohnensorten mitrösten. Mit Bergbohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken und als etwas deftigere Beilage servieren.

Wir wünschen  
guten Appetit!

