



Beilage


Bohnen im Speckmantel



<i>Zutaten:</i>	
500g Bohnen	mögl. lang, grün, frisch
12 Sch. Speck	durchwachsen, hauchdünn geschnitten



Zubereitung:



Die Bohnen in kochendes Salzwasser geben und 5-8 Min. kochen, so dass sie noch bissfest und knackig sind. Sofort in Eiswasser abschrecken. Dann immer ein paar Bohnen mit Speck umwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bis alles verbraucht ist und 12 Bohnenpakete daraus entstanden sind. Diese zum Fleisch in den Backofen geben und 10-15 Min. backen, bis der Speck schön knusprig ist.