Michel
Bingen am Rhein

Birnen Bohnen Speckgericht

und dazu unseren fruchtigen Rotwein Michelangelo - ...



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g	geräucherter Speck
4	gekochte Kartoffeln
500 g	grüne Bohnen
200 ml	Gemüsebrühe
3-4 Birnen	
2-3 EL Öl	
1	große Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen	
1	Chilischote
Salz, Pfeffer, Bohnenkraut, Petersilie	
Je nach Geschmack Kidneybohnen oder Paprika zu...	

ZUBEREITUNG

Bohnen gar kochen. Währenddessen Öl erhitzen, feingeschnittene Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten; gewürfelten Speck und Chili dazu. Birnen vierteln und kleinschneiden + mit den gekochten Bohnen in die Pfanne geben; Mit Brühe aufgießen und würzen, kurz ziehen lassen und mit Bauernbrot servieren.

Passt zu: Merlot · Liaison