

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