

## **Köstlich deftiges Birnen-Bohnen-Speckgericht** (für 2 Pers.)

**Dazu Petra: „schmeckt einfach saugt“**

- 250 g geräucherter Speck
- 4 gekochte Kartoffeln
- 500 g grüne Bohnen
- ca. 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 zugeben

- Bohnen garkochen
- 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

**Dazu passt für die süßen Weintrinker unser Michelangelo und für die trockenen Weinliebhaber der Merlot.**

***Lasst es Euch schmecken!***

Mehr Rezepte auf „[weinhaus-michel.de](http://weinhaus-michel.de)“ unter „Michels&Co“ und „Michels Rezepteküche“

