



Zutaten

- 600 g grüne Bohnen (z.B. Bobby-Bohnen oder Kenia-Bohnen)
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g gewürfelter Bauchspeck

Beilage

Schnibbelbohnen

Entdecken Sie unser Rezept für Schnibbelbohnen mit Bauchspeck. Kochen Sie mit uns und genießen Sie dieses köstliche Gericht! | Kochateliers

So wird's gemacht:

1. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Die Bohnen waschen, vom Stielende befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. In sprudelndem Salzwasser 7-10 Minuten blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.
3. Speck in einer zunächst kalten Pfanne langsam erhitzen, so dass das Fett austritt. Dann kross braten, Zwiebeln hinzugeben und glasig anbraten. Zuletzt die Bohnen hinzugeben und erhitzen.