



Bohnen-Päckchen

Knackige grüne Bohnen im Speckmantel

6 - 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Bohnenpäckchen:

400 g grüne Bohnen , z.B.
Prinzessbohnen
Salz
2 Msp. Dr. Oetker Natron
½ gestr. TL gerebeltes
Bohnenkraut
125 g Bacon (Frühstücksspeck)
Speiseöl

1 Vorbereiten:

Bohnen putzen. Wasser mit Salz, Natron und Bohnenkraut aufkochen und die Bohnen darin etwa 5 Min. bissfest garen. Bohnen auf einem Sieb abtropfen, abkühlen lassen und etwas trocken tupfen.

2 Zubereiten:

Die Baconscheiben halbieren und jeweils etwa 10 Bohnen darin einwickeln. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und die Bohnenpäckchen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei grünen Brechbohnen fassen Sie nur 5-6 zu einem Päckchen zusammen.
- Schrecken Sie die Bohnen in Eiswasser ab, dann bleibt die Farbe besonders gut erhalten.