

Bohnenbündel

für 8 Personen:

ca. 1 kg grüne, frische Bohnen
8 grosse Scheiben Kochspeck
1 gehackte Zwiebel
etwas gepresster Knoblauch
2 dl Gemüsebouillon
Bohnenkraut



Zubereitung:

Bohnen putzen, blanchieren, abkühlen.

Specktranchen kurz anbraten und auslegen.

Portionengerechte Menge Bohnen auf den Speck legen und einrollen.

Die Enden der Bohnen ablängen und die Bündel in eine feuerfeste Form legen.

Zwiebeln, Knoblauch, Bouillon, Bohnenkraut begeben und im Ofen bei ca. 180°C, etwa 20 Minuten zugedeckt dünsten.