



Grünen Bohnen

von Christian Fontana

Mengen für 32 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

4 kg Bohnen Bohnen, grüne, frisch oder TK

Grüne Bohnen putzen, ca. 5 Min. in Salzwasser blanchieren (bei TK nach Anleitung kochen). Speckwürfelchen im Butter-Öl Gemisch kross anbraten. Bohnen, Speck und (2 TL) Bohnenkraut zusammen in einen Topf geben, pfeffern und 10-20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen, gelegentlich umrühren. Wem es zu kräftig (salzig) ist, einfach weniger Speck nehmen.

240 g Butter

EV Büchsen Bohnen