

Birnen, Bohnen und Speck

Zutaten für 2 Personen

350 g Stangenbohnen	waschen, putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
200 g Speck	in grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne
1 TL Butter	heiß werden lassen und den Speck darin auslassen. Wenn er leicht anfängt Farbe zu nehmen, die Bohnen und
frisches Bohnenkraut	nach Geschmack zugeben, Hitze etwas reduzieren, mit
Salz und Pfeffer	würzen, Deckel auflegen und etwa fünf Minuten dünsten. Inzwischen
350 g Birnen	waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen noch einmal längs halbieren und ebenfalls in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
1 mittelgroße Zwiebel	schälen und in grobe Spalten schneiden. Birne und Zwiebel mit in die Pfanne geben, Hitze wieder hochdrehen und unter gelegentlichem Schwenken so lange weiterbraten, bis die Bohnen gar sind aber noch Biss haben. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und mit etwas
gehackte Petersilie	bestreut servieren



Zeit: _____

Schwierigkeitsgrad: _____

Zum ersten mal gekocht: _____