Grüne Bohnen mit Speck

Zutaten:

500 g feine grüne Bohnen
1 Knoblauchzehe
50 g magerer Speck
etwas Butter
Bohnenkraut
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen gipfeln und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Dann gleich in kaltem Wasser abschrecken, damit sie schön grün bleiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken und zusammen mit dem fein gewürfelten Speck und etwas Butter in einem Topf glasig andünsten. Die Bohnen zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Bohnenkraut abschmecken.

Tipp: Das perfekte Gemüse zu Lammgerichten!