



## 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!*