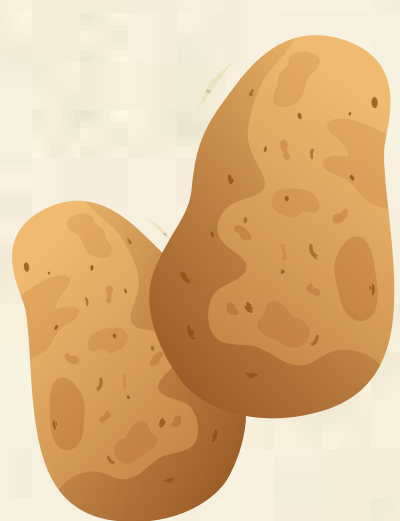


Saisonzusatz

JULI

Bohnensalat mit Speck

Gemüse des Monats



Kartoffeln



Bohnen

Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- 6 Stiele Petersilie
- 600 g Brechbohnen
- 15 Scheiben Speck
- 600 g Kartoffeln
- 1,5 TL geriebene Zitronenschale
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Bohnen waschen und die Stiehlenden abtrennen. Dann im kochendem Salzwasser 8–10 Minuten garen. Bohnen abschrecken.
2. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen.
3. Speck in kleine Streifen schneiden und zusammen mit etwas Butter in einer Pfanne knusprig braten.
4. Bohnen, Kartoffeln und Zitronenschalen zum Speck geben. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Alles nochmal kurz anbraten. Fertig!

