

Birnen, Bohnen und Speck

Für zwei Personen

Für den Speck:

150 g durchw. Speck 2 Eier 1 Bund Schnittlauch

Für die Bohnen:

400 g grüne Bohnen 1 Zwiebel 2 Zweige Bohnenkraut
Salz Pfeffer

Für die Birnen:

2 kleine Birnen 400 g festk. Kartoffeln Butterschmalz
1 TL Kurkuma 1 TL rosensch. Paprikapulver Salz, Pfeffer

Für den Speck:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Pfanne für die Bohnen aufgestellt lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Eier trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Eiweiß zu Eischnee schlagen und mit dem Speck und Schnittlauch vermengen.

1-2 EL der Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, glattstreichen und für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und backen.

Für die Bohnen:

Bohnen putzen. 100 g Bohnen in Salzwasser garen, dann abgießen und pürieren. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Einen Zweig zum Püree geben, erneut mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Bohnen in dem Fett von den Speckwürfeln in der Pfanne anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und zu den Bohnen geben.

Restliches Bohnenkraut mit in die Pfanne geben. Bohnen bissfest garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birnen:

Kartoffeln putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und ca. 7 Minuten in Salzwasser kochen. Für eine schöne gelbe Farbe Kurkuma ins Kochwasser geben. Nach dem Kochen die Kartoffeln abseihen, abtropfen lassen und in Butterschmalz braten.

Birnen in Viertel oder Achtel schneiden, vom Kerngehäuse befreien und dazugeben. Alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gisela Schang am 22. August 2022