

Speck mit Birnen und Bohnen

Für 2 Personen:

100 g Speck	1 Tasse Bohnen	2 grosse Birnen
2 Stange Frühlingslauch	1/2 Bund Bohnenkraut	1 Butter
1 Msp. Pfeffer	1 Spur Crème-faiche	

Speck in Streifen schneiden.

Bohne putzen und Enden abschneiden. Frühlingslauch grob schneiden.

Die Birne vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden Große Flocke Butter in eine heiße Pfanne geben und alle Zutaten ebenfalls in die Pfanne geben und bei ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zum Schluss etwas Pfeffern und Bohnenkraut mit in die Pfanne geben. Nach Bedarf noch mit Creme Fraiche garnieren.

Steffen Henssler am 01. Juli 2020