

## Grüne Bohnen mit Speck

### Für 2 Portionen

200 g grüne Bohnen	3 Scheiben Toastbrot	6 Scheiben Speck
frische Petersilie	30 g Pinienkerne	1/2 Zwiebel
Olivenöl	Chili	Salz
Pfeffer	Salz	

Die grünen Bohnen putzen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Toastbrotscheiben würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl rösten. Die Speckstreifen zu dem Toastbrot geben und mit rösten. Die Petersilie grob hacken, zugeben und unterschwenken. Die Bohnen abgießen und mit in die Pfanne geben. Mit wenig Salz (da der Speck schon reichlich Salz abgibt) und Pfeffer würzen. Eine Prise Chili und Pinienkerne dazugeben. Eine halbe Zwiebel in feine Ringe schneiden und zum Schluss mit anschwitzen. Die grünen Bohnen mit dem Speck auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 23. 11. 2011