

Grüne Bohnen im Speckmantel

450 g TK-Bohnen
1 Bund Bohnenkraut
1 Knoblauchzehe
1 TL Pfefferkörner
2 EL Salz
1 EL Öl
8 Scheiben Bacon



Bohnen abfädeln, waschen und die Spitzen abschneiden.
Bohnenkraut, Knoblauch, zerdrückte Pfefferkörner und Salz mit Öl kurz anrösten.
2 Liter Wasser zugießen, 10 Min. kochen, durchsieben.
Diese Brühe aufkochen und die Bohnen darin sprudelnd garen (TK-Bohnen 5 min. kochen).
Schnell abkühlen lassen.

Die Bohnen in 12 Portionen teilen und jede Portion fest in eine halbe Scheibe Bacon wickeln.
Nebeneinander in eine Auflaufform legen (mit der Specknaht nach unten) und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C - 200 °C erhitzen, bis der Speck zu brutzeln beginnt (ca. 10 min.), dabei evtl. einmal wenden.

