

Dicke Bohnen

Zutaten (Für 4 Personen):

2 Zwiebeln

3 Scheiben Frühstücksspeck

1 Kg gedöpte dicke Bohnen

Salz und Pfeffer

Brühpulver

1 Tasse Wasser

nach Bedarf: Sahne und Schmelzkäse

Chili- und Knoblauchpulver

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und mit dem gewürfelten Speck anschwitzen. Die Bohnen dazugeben und mit dem Wasser ablöschen. Salz und Pfeffer hinzugeben und das Ganze 20 Minuten köcheln lassen. Die Sahne bzw. den Schmelzkäse hinzugeben, bis eine cremige Soße entsteht. Nun nach Belieben mit den Gewürzen abschmecken.



Obst- und Gemüsebau

KRAIENHEMKE