



Tillman's Rezept-Tipp

Bohnen im Speckmantel

Bohnen 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 in 3 Portionen nacheinander sprudelnd garen. Schnell in kaltem Wasser abkühlen, in einem Tuch abtrocknen.

Bohnen in Bacon einwickeln. Butter in einer feuerfesten Form erhitzen, die Bohnen reingeben (mit der Specknaht nach unten) und zugedeckt im Ofen bei 180° - 200 ° erhitzen (ca. 5 Minuten), dabei einmal wenden.

**Zutaten: 800 g Bohnen -
frische, 1 Bund
Bohnenkraut, 1
Knoblauchzehe(n), 1 TL
Pfeffer - ganz, 2 EL Salz, 1
EL Öl, 8 Scheibe/n Bacon, 1
EL Butter**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

