



## Birnen, Bohnen und Speck (auch grüner Mein)

750 g Bohnen

500 g Birnen

400 g Speck

500 g Kartoffeln

1 Zweig Bohnenkraut

2 EL Mehl

250-400 g durchwachsenen Speck

1/2 Zwiebel (optional)

1/2 l heißes Wasser

400 g Bohnen

300 g Birnen (möglichst kleine Kochbirnen oder andere feste Sorte)

2 EL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bohnenkraut

Petersilie

Kartoffeln

Durchwachsenen Speck und die gewürfelte halbe Zwiebel in 1/2 l Wasser kurz zum Kochen bringen und auf niedriger Temperatur ca. 20 Min. garen. Den Speck herausnehmen und warmstellen. Frische grüne Bohnen waschen, putzen und in den Sud legen. Mit Pfeffer, Salz und Bohnenkraut würzen. Bohnen zum Kochen bringen und auf mittlerer Temperatur ca. 15 Min. garen. Birnen mit Schale und Stiel, aber ohne Blütenansatz auf die Bohnen legen und ca. 10 Min. kochen lassen. Durchwachsenen Speck auf die Birnen legen und noch einmal erhitzen. Bohnen zusammen mit Birnen und Speck auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen. Den Kochsud bei starker Hitze etwas einkochen und über das Gemüse gießen. Dazu Pellkartoffeln reichen.

