

Bohnen in Specksoße

Zutaten:

65 g	Speck
30-40 g	Mehl
1/8 l	Milch
knapp 1/4 l	Wasser
750 g	Bohnen
	Salz
	Bohnenkraut
	Petersilie

Zubereitung:

Den in kleine Würfel geschnittenen Speck auslassen, in dem Speckfett das Mehl lichtgelb anschwitzen

In der Zwischenzeit die vorbereiteten geschnittenen Bohnen in siedendem Salzwasser zusammen mit Bohnenkraut garen. Abgetropft zu der mit Bohnendünstwasser aufgefüllten Specksoße geben.

Frisches Bohnenkraut und Petersilie fein hacken und vor dem Auftragen darüber streuen.