

## Bohnen mit Speck umwickelt

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

500 g Bohnen  
Bohnenkraut  
2 Knoblauchzehen  
Pfefferkörner schwarz  
Öl  
2 L Wasser  
Salz  
4 Tranchen Kochspeck



### Zubereitung:

Die Pfefferkörner zerquetschen. Die Bohnen bis und mit dem Pfeffer im Öl kurz anrösten. Das Wasser salzen und alles darin ablöschen. Anschliessend die Bohnen 10 Minuten kochen und durchsieben. Unter zweimal die Bohnen im Sud nochmals 10 Minuten sprudelnd kochen. Schnell im kalten Wasser abkühlen und in einem Tuch abtrocknen. Jeweils eine Tranche Speck hinlegen und ca. 10 Bohnen darauflegen. Den Speck um die Bohnen wickeln und mit dem Ende nach unten in einer feuerfesten Platte ca. 10 Minuten im heissen Ofen (ca. 200° C) erwärmen.