Bohnengemüse

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Zutaten:

400 g.	grüne Bohnen
1	Schalotte
½	Knoblauchzehe
60 g.	Frühstücksspeck
2 Cl.	Butter
	Salz
	Pfeffermühle
	Muskatnuss

Zubereitung:

Von den Bohnen eventuell vorhandene Fäden abziehen, waschen und in kochendem Salzwasser auf den Punkt blanchieren. Bohnen dann auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Schalotte und Knoblauch in feinste Würfelchen, Speck in Streifen schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten und anschliessend auf ein kleines Sieb schütten, damit überflüssiges Fett ablaufen kann.

Schalotte und Knoblauch in der aufschäumenden Butter kurz anziehen, Bohnen zufügen, vorsichtig mit Salz, wenig weissem Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Bohnengemüse unter gelegentlichem Schütteln während 2-3 Minuten in der heissen Butter schwenken und zum Schluss mit den knusprig gebratenen Speckstreifen bestreuen.