Speckbohnen

Zutaten:

500 g grüne Bohnen, 40 g Speck, 1/2 rote Paprika, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, getrockneten Thymian, getrocknetes Bohnenkraut, 1-2 Stengel Maggikraut

Zubereitung:

Die Bohnen und den Paprika waschen und putzen. Alles klein schnippeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig angehen lassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel dazugeben. Im Anschluss das Gemüse in die Pfanne geben, ebenso den gehackten Knoblauch und die Kräuter. Alles salzen und peffern. Deckel auf die Pfanne geben und alles in eigenen Sud für ca. 20-30 Minuten gar schmoren lassen. Ab und zu umrühren. Alles nochmals abschmecken.