

Ralphie's dicke Bohnen mit Speck & Mettendchen

ZUTATEN

- 1 Glas dicke Bohnen
- 2-3 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 1 m.-große Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Butter
- 2 Prisen Bohnenkraut, (getrocknet)
- Pfeffer
- 1 EL Mehl

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in der Butter andünsten.

Die Bohnen aus dem Glas abtropfen lassen und das Bohnenwasser auffangen.

Mehl zu den Zwiebeln zufügen und mit dem Bohnenwasser eine Schwitze herstellen. Den Bauchspeck und Bohnen hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen
(Dazu passen ausgezeichnet Brat- oder Salzkartoffeln)

