



Bohnen mit Speck nach Bud Spencer

Zutaten für 2 Personen:

- 125 g fein gewürfelter Speck
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Salami oder Cabanossi
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 TL Thymian
- Pfeffer
- Chili-Gewürz
- Paprikapulver
- Prise Salz
- Öl
- Sauerrahm (saure Sahne)

Vorbereitungszeit: 5 Minuten - Kochzeit: 10 Minuten - Insgesamt: 15 Minuten

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Speck in der Pfanne oder einem niedrigen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Dann die in Scheiben geschnittene Cabanossi oder Salami dazugeben. Braten, bis die Wurst gut angeröstet ist - das sorgt für den würzigen Geschmack! Den gehackten Knoblauch kurz mitrösten

Die beiden Bohnendosen öffnen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten aus der Dose zerquetschen und zu Speck und Wurst in den Topf geben. Bohnen hinzufügen. Alles zusammen schön heiß werden lassen.

Mit Thymian, Chili, Pfeffer, Paprikapulver und Salz würzen.

Bud schert sich nicht um solchen Schnickschnack - aber wer mag, kann vor dem Servieren noch einen kräftigen Klecks saure Sahne zur Bohnenpfanne geben. (Ich hab vergessen einen zu kaufen)

Dazu passt Fladen- oder Stangenweißbrot.

Wer's stilecht mag, isst direkt mit dem Holzlöffel aus der Pfanne. Guten Appetit!

www.gudrunvonmoedling.at