

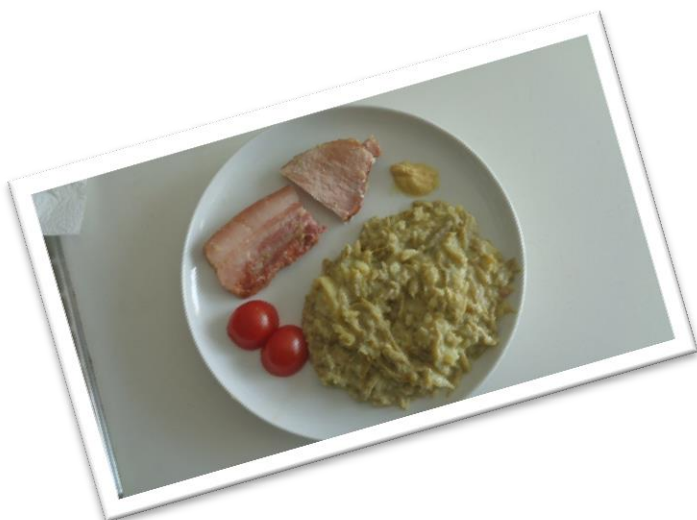
Schneidebohnen Rheinische Art

Zutaten:

- 500 Gramm saure Schneidebohnen
- 1 Zwiebel
- Speckwürfel
- 1 Scheibe Gelderländer Bauchspeck
- 1 Scheibe Kasseler
- 1 Becher süße Sahne
- Öl

So wird´s gemacht:

Bohnen mit etwas von der Lake und einen Teil der gewürfelten Zwiebel, dem Bauchspeck und dem Kasseler etwa 20 Minuten garen. Die gekochten Kartoffeln passieren und unter die Bohnen geben. Restliche Zwiebelstückchen mit den Speckwürfeln in etwas Öl auslassen und zu der Bohnen- / Kartoffelmasse geben. 1 Becher Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß mit Bauchspeck und Kasseler (alternativ: Mettwurst) servieren und genießen.



Guten Appetit wünscht
C.S. aus Nümbrecht –
auch das appetitliche
Foto stammt von ihr!