

Bardowicker Bohnenpfanne

Zutaten und Zubereitung

Ca. 700 g grüne Bohnen

300 g Räucherspeck

2 Stck. Mett-Enden (Räucherwurst)

500 g Kartoffeln, roh in Scheiben geschnitten

1-2 EL Bohnenkraut

Salz und Pfeffer

Speck in Würfel schneiden, die Mett-Enden in dünne Scheiben schneiden.

Beides in der Pfanne mit wenig Öl anbraten.

Die Bohnen putzen und dazu geben, eine Tasse Wasser an gießen, mit der Hälfte des Bohnenkrauts würzen.

Darauf die rohen Kartoffelscheiben verteilen. Diese mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Bohnenkraut würzen.

Mit Pfannendeckel bedecken und ca. 20 Minuten bei mäßiger Temperatur garen.

Guten Appetit wünscht Ihr „Gemüsestand Bardowicks“.