

Bröselig überbackene Bohnen mit fettem Speck

325

Typ: Gemüse

Quelle: VOX 6 Jun 05 (Tim Mälzer)

Bemerkungen:

Zutaten: 750 g Schnippelbohnen
Salz
3-4 EL Semmelbrösel
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 rote Chilischote oder 1/2 Tl Cayennepfeffer
1 EL gehackte Petersilie
schwarzer Pfeffer
150 g Lardo di collonata oder fetter Speck

Rezept: Die Schnippelbohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten kochen. Dann abgießen und kalt abschrecken.

Inzwischen die Brösel in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Zitronensaft, zerbröselter Chilischote, Petersilie, Salz und Pfeffer mischen.

Lardo in Würfel schneiden und unter die Brösel mischen.

Eine ofenfeste Form mit ein wenig Öl austreichen. Die Bohnen hineinlegen und die Bröselmischung darüberstreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 Minuten backen.

Beilage zu Kalbsleber (s. Rezept 326)