



GUSTO IN FAMIGLIA

BOHNEN-PILZE-BLÜTE UND SÜDTIROLER SPECK

20 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten:

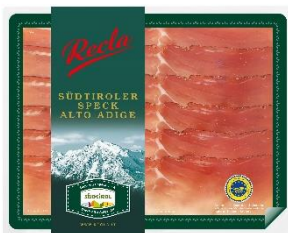
- 30 ml Olivenöl
- 2 EL Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 200 g Pilze (Champignons, Steinpilze oder Shiitake-Pilze)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Tomatensauce
- 200 g Grüne Bohnen, gekocht und in Stücke geschnitten
- 200 g Kaiserschoten, gekocht und in Stücke geschnitten

Zubereitung:

1. Olivenöl in einer flachen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten.
2. Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und **etwa 3 Minuten** dünsten.
3. Tomatensauce, Bohnen und Kaiserschoten dazugeben und **etwa 3 Minuten** leicht einkochen lassen.
4. Bohnen und Pilze in Teller anrichten, mit Südtiroler Speck Scheiben, Dill, Gundelrebe, Thymianblüten und Salbeiblüten anrichten und servieren.

Weiteres:

- 180 g Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.
- Dill, Gundelrebe, Thymianblüten und Salbeiblüten zum Garnieren



Südtiroler Speck g.g.A. 90g

Diese Südtiroler Speckscheiben sind dünn, zart, vielseitig und damit eine ideale Zutat für jegliches Gericht.