

## **Birnen, Bohnen und Speck**

### **Zutaten für 4 Personen**

600g durchwachsener Speck

800g Kartoffeln

400g grüne Bohnen oder türkische Bohnen

400g Birnen

20g Speisestärke

### **Zubereitung ca 1,5 Std**

Den Speck für ca. 1 Stunde in 500ml gesalzenem Wasser köcheln.

Die Kartoffeln waschen, schälen und garkochen.

Die Bohnen putzen zum Speck hinzugeben und ca. 10 -15 Minuten kochen.

Die Birnen waschen, entkernen, achteln und zu den Bohnen geben und ca. 5 Minuten mit kochen. Speck, Bohnen und Birnen aus dem Sud nehmen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser Glatt rühren und in den köchelnden Sud geben und verrühren.

Den Speck in Scheiben schneiden und mit den Birnen, Bohnen und den Kartoffeln anrichten und etwas andickten Sud nach belieben darüber geben.

Guten Appetit.