

Grüne Bohnen mit Rosmarin und getrockneten Tomaten

Zutaten (für 4-6 Personen)

50g durchwachsener Speck

500g grüne Bohnen

Salz

2 EL Rosmarinnadeln

80g getrocknete Tomaten (in Öl!, siehe Rezept auf meiner Homepage)

2 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

Den Speck 10 min. ins Gefriergerät legen (wenn man keine wirklich scharfen Messer hat, sonst geht es auch ohne anfrieren...). Inzwischen die Bohnen putzen und einmal durchbrechen. In leise kochendes Salzwasser 12 Minuten im geschlossenen Topf knapp garen, dann in einem Durchschlag abtropfen lassen.

Den Speck ohne Schwarte zuerst in sehr dünne Scheiben, dann in Streifen und schließlich in sehr feine Würfel schneiden.

1 EL Rosmarinnadeln fein hacken. Den Knoblauch pellen und fein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen, dabei 1 EL Tomatenöl auffangen. Tomaten in sehr feine Streifen schneiden.

Den Speck im Olivenöl und Tomatenöl langsam ausbraten. Knoblauch und gehackten Rosmarin zugeben und unter Rühren 2 Min. bei schwacher Hitze braten.

Die Bohnen und die Tomatenstreifen untermischen, zugedeckt 5 min. bei schwacher Hitze durchziehen lassen. Kräftig mit Pfeffer würzen, mit restl. Rosmarin garnieren und servieren!

Dazu passen: Lammkoteletts und/oder einfach nur Bratkartoffeln.