

Bohnenkerne mit Speck

Habas con bacón



Zutaten für vier Personen:

200 g eingelegte Bohnenkerne aus dem Glas (Fertiggericht)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1-2 Zwiebeln

1-2 EL Olivenöl

100-125 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben

Besondere Hilfsmittel:

4 Tapas-Schälchen

1. Je ca. 50 g abgetropfte Bohnenkerne in ein Tapas-Schälchen geben. Die Schälchen im Backofen bei 100-120° zusammen mit den Bohnen erwärmen - nicht kochen lassen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zwiebeln längs halbieren, schälen und in Halbringe schneiden. Die Ringe in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne geduldig weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer separaten beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten.

4. Die gebratenen Zwiebeln auf die Bohnenkerne verteilen, den gebratenen Frühstücksspeck darauf anrichten.

Hinweise:

Rezeptanregung Restaurant Don Quijote, München, Februar 2014.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Wurstwaren, Speck, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023