Dicke Bohnen mit Speck
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 großes Glas dicke Bohnen, 150 gr durchwachsener Speck, 2 Esslöffel Mehl, 3 Esslöffel Tomatenmark, 2 Esslöffel Bohnenkraut, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 4 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Durchwachsenen Speck in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen, Speckwürfel anbraten. Das Mehl hinzugeben kurz anschwitzen und nach und nach mit 350ml Wasser, unter ständigem Rühren, ablöschen. Bohnenkraut und Tomatenmark hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dicke Bohnen in die Sauce geben und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.