

## **Lecker Deutschland: Birnen, Bohnen und Speck Mecklenburg-Vorpommern**

**Ein typisches saisonales Gericht aus Norddeutschland. Alles, was am Ende des Sommers reif ist, kommt dabei in den Topf. Einfach und gut. Wenn sie keinen Speck mögen, nehmen Sie Tofu. Der Speck gibt dem Gericht zwar den charakteristischen Geschmack, aber hey! - dieses Sommergericht kann auch vegetarisch.**

### **Rezept für 2 Portionen**

2 Zwiebeln

150 g durchwachsener geräucherter Speck am Stück

600 ml Gemüsebrühe

300 g grüne Bohnen

2 Birnen (à 150 g)

1 TI Bohnenkraut (am besten frisch)

300 g Kartoffeln (festkochend)

Salz

Pfeffer

2 TI Speisestärke

Den Speck vorgaren, dafür am Stück in kochendes Wasser geben. Etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit Bohnenkraut zum Speck geben, etwa 20 Minuten kochen, bis die Bohnen angenehm weich sind, aber noch ein bisschen knackig.

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, auf die Speck-Bohnen geben. Mit etwas Salz würzen – vorsichtig, der Speck ist schon recht salzig.

Birnen halbieren, Stil und Kerngehäuse dran lassen – die halten die Birne zusammen. Auf die Kartoffeln setzen – alles weitere 15 Minuten garen.

Speck und Birnen herausnehmen, Speck in mundgerechte Stücke schneiden.

Bohnen und Kartoffeln noch etwas andicken, dazu 2 TL Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und sanft unterheben. Kurz aufkochen, mit Pfeffer würzen.

Bohnen, Kartoffeln, Birnen und Speck auf einem Teller anrichten – genießen!

Guten Appetit!