



# Bohnen im Speckmantel

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen 4

## Zubereitung

---

500 g Bohnen, zart, grün

120 g Bratspeck, in Tranchen

Stielansatz der Bohnen abschneiden und gleichzeitig die zähen Fäden abziehen. Speck quer halbieren.

Je 5–7 Bohnen mit einer halben Tranche Bratspeck satt umwickeln. Umwickelte Bohnen in den gelochten Garbehälter legen. Blech in den kalten Garraum schieben. Garen.

**Heissluft mit Beschwaden 110 °C während 10 Min.**

**Heissluft mit Beschwaden 150 °C während 5 Min.**

## Zubehör

---

Garbehälter gelocht

