



Bohnen-Speck-Rösti

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250g Bohnen, gerüstet, in Stücke geschnitten
100g Speckwürfeli
½ Zwiebel, in Ringe geschnitten
500 g Gschwellti, geschält, an der Röstiraffel geraffelt
½ EL fein geschnittenes Bohnenkraut
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bohnenkraut zum Garnieren



Uns so wird's gemacht

Bohnen auf dem Dampfkörbchen knapp weich garen.
Speckwürfeli in der Bratpfanne anbraten. Bohnen und Zwiebel mitbraten. Gschwellti und Bohnenkraut dazugeben, würzen, 15-20 Minuten goldgelb braten.
Fertige Rösti auf eine Platte stürzen, garnieren und heiss servieren.

Dazu passen verschiedene Salate oder Gemüse. Schneller geht es mit gekochten Gemüseresten.

 Meine Notizen: