

## Bohnen-Austernpilz-Gemüse

---

500 g Stangenbohnen, 350 g Tomaten, 250 g Austernpilze, 1 Zwiebel, 75 g durchwachsener Speck, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL gehacktes Bohnenkraut



Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Die geputzten Bohnen in reichlich Salzwasser in etwa 15 Minuten bissfest kochen. Die Tomaten häuten (vorher kurz in kochendes Wasser tauchen) und in kleine Würfel schneiden. Die Austernpilze putzen und große Pilze halbieren. Die Zwiebel und den Speck würfeln.

Die Speckwürfel mit der Zwiebel in etwas Butter anbraten. Dann die Austernpilze dazugeben und unter Wenden andünsten.

Die Bohnen aus der Garflüssigkeit nehmen und mit den Tomatenwürfeln zu den Pilzen geben. Das Gemüse zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Kräutern bestreut servieren.

Tipp: Zur Aromaverstärkung können sie das gehackte Bohnenkraut mit kochen. Geben Sie es etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zu dem Gemüse.

Dazu passen Kartoffelbeilagen, wie Pellkartoffeln oder Kartoffelauflauf.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!