

Bröselig überbackene Bohnen mit fettem Speck

750 g Schnippelbohnen oder Brechbohnen, Salz, 3-4 EL Semmelbrösel, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 rote Chilischote, 1 EL gehackte Petersilie, schwarzer Pfeffer, 150 g Lardo di collonata oder fetter Speck

Die Schnippelbohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten kochen. Dann abgießen und kalt abschrecken. Inzwischen die Brösel in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Zitronensaft, zerbröselter Chilischote, Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Lardo in Würfel schneiden und unter die Brösel mischen.

Eine ofenfeste Form mit ein wenig Öl ausstreichen. Die Bohnen hineinlegen und die Bröselmischung drüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 15 Minuten backen.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!