

## Dicke Bohnen in Speck- oder Tofusauce

### Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Dicke Bohnen – 1kg Kartoffeln – 100g Speck oder Räuchertofu – Speisestärke – 125ml Milch – Salz – Bohnenkraut – 1 Zwiebel – Butter

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln garen
- Zwiebel schälen und fein würfeln, Bohnen aus den Hülsen trennen
- Etwas Butter in einem Topf zerlassen und darin die Zwiebel glasig dünsten
- Bohnen zugeben, kurz anbraten, dann mit wenig Wasser ablöschen. Mit Salz und Bohnenkraut würzen und bei milder Hitze im geschlossenen Topf garen
- Speck bzw. Tofu würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speck-/Tofuwürfel darin anbraten. Beiseite stellen
- Wenn die Bohnen weich sind, Milch zugeben und aufkochen lassen. Mit Speisestärke binden, so dass die Sauce die gewünschte Konsistenz erhält
- Speck bzw. Tofu untermischen und mit den Kartoffeln servieren

*Wir wünschen guten Appetit!*

