

[Home](#) > [So sieht's aus.](#) > [Essen & Trinken](#) > [Rezepte](#) > [Bohnen mit Speck nach Bud Spencer](#)

EIN WESTERN-ESSEN FÜR ECHTE BUD UND TERENCE FANS!

BOHNEN MIT SPECK NACH BUD SPENCER

Ob mit oder ohne Speck - in vielen ihrer Filme hauen Bud Spencer und Terence Hill sich den Wanst mit der legendären Bohnenpfanne voll. Hier haben wir eine einfache Variante mit Salami: Die ist würzig-lecker, macht satt und stellt auch für Kochanfänger mit zwei linken Fäusten kein Zubereitungs-Problem dar.

02.09.2014



Zutaten für Portionen

125 g	fein gewürfelter Speck oder Bacon
1	Knoblauchzehen
150 g	Salami oder Cabanossi
1	Zwiebel
1	kleine Dose geschälte Tomaten
1	Dose weiße Bohnen

1	Dose Kidneybohnen
125 g	saure Sahne
1 TL	Thymian
1 TL	Pfeffer
1 TL	Chili-Gewürz
1 TL	Paprikapulver
1	Prise Salz
1 Schuss	hitzebeständiges Öl (Rapsöl oder Olivenöl)

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Insgesamt: 15 Minuten

Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Speck in der Pfanne oder einem niedrigen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Dann die in Scheiben geschnittene Cabanossi oder Salami dazugeben. Braten, bis die Wurst gut angeröstet ist - das sorgt für den würzigen Geschmack!

Die beiden Bohnendosen öffnen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten aus der Dose zerquetschen und zu Speck und Wurst in den Topf geben. Bohnen hinzufügen. Den gewünschten Flüssigkeitsgrad mit dem Saft der Tomaten regeln und alles zusammen schön heiß werden lassen.

Mit Thymian, Chili, Pfeffer, Paprikapulver und Salz würzen. Bud schert sich nicht um solchen Schnickschnack - aber wer mag, kann vor dem Servieren noch einen kräftigen Klecks saure Sahne zur Bohnenpfanne geben. Dazu passt Fladen- oder Stangenweißbrot.

Wer's stilecht mag, isst direkt mit dem Holzlöffel aus der Pfanne. Guten Appetit!

[maxdome - Filme online](#)



Deine Lieblingsfilme ohne Werbung bei maxdome kostenlos testen!



SUCHE IN MEHR ALS 1000 KABEL EINS REZEPTEN

----------------------	----------------------

REZEPT-KATEGORIEN