



## Bohnenpäckchen

### Zutaten

Bohnen  
Frühstücksbacon in Scheiben  
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer  
evtl. Bohnenkraut

### Zubereitung

Die Bohnen waschen und "putzen", d.h. die Enden abschneiden. Den Frühstücksbacon aus der Packung nehmen und einmal mittig durchschneiden. Dann ca. 5-6 Bohnen nehmen und diese mit einer halben Scheibe Bacon umwickeln. Der Bacon ist schön flexibel und lässt sich prima drumherum wickeln. Er sollte sich dann etwas überlappen. Dann stapelt man die Päckchen einfach in einem Schnellkochtopf. Der Boden ist mit Wasser bedeckt. Die Päckchen am Schluss etwas salzen und pfeffern und idealer Weise noch etwas Bohnenkraut oben drauf legen. Und dann ca. 10 Minuten köcheln. Beim Kochen "klebt" der Speck und hält die Päckchen zusammen. Sieht hübsch aus, schmeckt lecker und ist wirklich fix gemacht!

Bon Appétit!

