

Grüne Bohnen im Speckmantel

4 Personen (als Beilage)

ZUTATEN

Für die Bohnen:

ca. 500 g frische grüne Bohnen

(z. B. Prinzessbohnen)

200 g Bacon

2 EL Öl

1 TL Orangenzeste

12-14 kleine Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Bohnen putzen und waschen. Die Spitzen abschneiden. In einem gelochten Garbehälter bei 100 °C 4-5 Minuten bissfest dämpfen. Alternativ die Bohnen in kochendem Salzwasser bissfest garen und direkt in kaltem Wasser abschrecken.

Den Backofen auf 200 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Jeweils ca. 8 Bohnen sowie einen Rosmarinzweig zu einem Päckchen formen und mit 1 Scheibe Bacon fest umwickeln.

Orangenzeste und Öl vermengen, die Bohnen damit bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten goldbraun backen.