



Dicke Bohnen mit Chorizo

8 Portionen

50 g durchwachsener Speck
125 g Chorizo (weich)
4 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 ml trockener Weißwein
ein paar Zweige Minze
2000 g Dicke Bohnen [750 g TK]
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker

Speck in dünne Streifen schneiden
Chorizo pellen und in Würfel schneiden (ca. 1 cm)
Zwiebel pellen und fein würfeln
Knoblauch pellen, Keim entfernen und sehr fein würfeln
Frische Bohnen pelen, die Kerne blanchieren [auch TK]
Bohnenkerne aus den Häuten schnipsen
Minzblätter von den Stielen zupfen und hacken

Speck und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin anschwitzen. Knoblauch zugeben und weitere 30 Sek. anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, Hitze reduzieren, Chorizo und Bohnen zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10-12 Min. garen. Bei Bedarf etwas Wein oder Wasser zugießen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Schale füllen und mit Minze bestreuen.