

## Birnen-Bohnen-Speck – ein süßer und herzhaftes Eintopf

Portionen: 4  
 Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

### Einkaufsliste:

- 4 Birnen (längs in Achtel geschnitten und entkernt)
- 1 EL Butter
- 200 g Speck (geräuchert und gewürfelt)
- 400 g grüne Bohnen (die Enden abgeschnitten)
- Brühe
- Salz
- Pfeffer

### Für den Dip:

- 4 EL Sauerrahm
- 1 EL Petersilie (grob geschnitten)
- 1 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- nach Bedarf Zitronenschale und Balsamico-Essig

### Zubereitung Sauerrahm-Dip zum Eintopf Birnen-Bohnen-Speck

Bei den Birnen den Stiel abschneiden und zunächst vierteln. Dann das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenstücke nochmals längs durchschneiden, dass sich Achtel-Schnitze ergeben.

*Tipp: Die Birnen nicht noch kleiner schneiden, sonst zerfallen sie beim Kochen. So haben sie mehr Biss!*

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und nacheinander den Speck, die geputzten Bohnen und die Birnenstücke zugeben. Kurz anschwitzen.

*Tipp: Eine gute Bohnen-Auswahl macht sich gut in der Pfanne: Die kleinen Prinzess-Bohnen etwa sehen in der Kombination besonders schön aus!*

Mit etwas Brühe aufgießen – der Boden darf nur knapp bedeckt sein – und unter gelegentlichem Schwenken zirka fünf bis sechs Minuten leicht garen.

*Tipp: Wenn Sie keine Brühe haben, genügt auch Wasser mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt.*

Erst zum Schluss den fertigen Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, da der Speck ja auch selbst sehr würzig ist.

### **Zubereitung Sauerrahm-Dip**

Den Sauerrahm mit der Petersilie und Schnittlauch verrühren. Diesen Dip dann mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

*Tipp: Wenn Sie den Sauerrahm-Dip noch weiter verfeinern wollen, können Sie beispielsweise etwas Zitronenschale einrühren. Auch ein Schuss Balsamico bringt eine interessante Geschmacksnote.*

Zum Schluss den Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf auf den Tellern anrichten und einem Klecks Sauerrahm-Dip obendrauf servieren.