

## Bohnen-Kürbispfanne mit Birnen und Speck



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 500 g Bohnen, geputzt
- 100 g Kürbis, in Würfel geschnitten
- 80 g Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1-2 Birnen, noch festfleischig und nicht reif oder süß
- 300 g weicher durchwachsender Speck am Stück (vor dem Räuchern gekocht)
- Öl oder Butter
- Etwas Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- Wenn gewünscht: etwas Bohnenkraut oder Thymian oder Petersilie



### Zubereitung

1. Die Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden und im gesalzenen kochenden Wasser 8-10 Minuten leicht bissfest kochen.
2. Die Birnen achteln und das Kerngehäuse entfernen.
3. Die Zwiebelringe in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter goldbraun braten. Dabei nach 5 Minuten die Birnenspalten und Kürbiswürfel zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen.
4. Die Bohnen in einem Sieb abseihen und unter fließendem Wasser abschrecken. Dann die Bohnen und etwas fein geschnittenes Bohnenkraut in die Pfanne zum Gemüse geben und mischen. Gegebenenfalls nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Speck in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen. Den Deckel aufsetzen und bei milder Hitze 4 Minuten erwärmen.
6. Am Besten in der Pfanne am Tisch servieren und dort verteilen.

Tipp: Dazu serviere ich gerne Kartoffelsuppe oder Bauernbrot mit Butter.