



## Ein wunderbares Gericht für die Herbsttage

Aktive Zeit



Gesamtzeit



500g **Bohnen (gefroren)**

300-400g **Reclettehärköpfeli, in grobe Stücke geschnitten**

50g **Speckwürfel**

1 Bund **Basilikum**

1/2 Bund **glatte Petersilie, grob gehackt**

1 EL **Mandeln, grob zerkleinert**

1 dl **Olivenöl**

1 Würfel **Gemüsebouillon**

1 **Knoblauchzehe**

**Salz, Pfeffer, Paprika**

- 
- 1 Die gefrorenen Bohnen in Bouillon-Salzwasser so lange köcheln bis sie gar sind (alternativ die Bohnen steamen), abtropfen und auskühlen lassen.
  - 2 Kartoffeln in etwas Olivenöl zuerst bei geschlossenem Deckel und hoher Hitze garen. Gleich zu Anfang können diese bereits mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt werden.
  - 3 Sobald die Kartoffeln langsam weich werden, den Deckel entfernen, die Knoblauchzehe hineinpressen und die Kartoffeln fertig braten.
  - 4 Sobald die Kartoffeln nicht mehr ganz heiss sind, diese mit Petersilie bestreuen, vermischen und wegstellen.
  - 5 Für die Sauce Basilikum, Mandeln, Olivenöl, Salz & Pfeffer in einen Behälter geben und pürieren.
  - 6 Die Speckwürfel ohne Fett in einer Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und mit Haushaltspapier das überschüssige Fett abtupfen.
  - 7 Zum Schluss alle Zutaten vermischen. Bon app!

Rezeptentwicklung und Foto: Zoe Torrinesi, [↗](#) \_\_\_\_\_