

Hamburger Sauce mit Birnen, Bohnen und Speck

Kategorien: Sauce, Nudeln, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

50	Gramm	Speck, geraeuchert
1		klein. Zwiebel
30	Gramm	Butter
1		Kartoffel, mehlig
200	Gramm	Bohnen, feine gruene
3		Bohnenkrautstengel
2		Birnen, fast weich
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
400	Gramm	Nudelklösschen

Anleitung:

Den Speck in feine Wuerfel schneiden, die Zwiebel hacken. Beides zusammen in der Butter in einem nicht zu grossen Topf langsam erhitzen, bis der Speck auslaesst und die Zwiebelwuerfel zu roesten beginnen. Unterdessen die Kartoffel schaelen und wuerfeln. Wenn die Zwiebeln golden sind, die Kartoffelstuecke dazugeben und mit Wasser auffuellen, bis die Kartoffelwuerfel knapp bedeckt sind. Weich kochen und zerdruecken, so dass sie die Fluessigkeit saemig binden.

Die gruenen Bohnen entspitzen und schraeg in etwas 3 cm lange Stuecke schneiden. Mit 2 Stengeln Bohnenkraut in sprudelnd kochendem Salzwasser knackig gar kochen. Abgiessen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Birnen schaelen und in Wuerfel schneiden. Zusammen mit den Bohnen in die Specksauce geben und untermischen. Alles nur heiss werden lassen, kraeftig pfeffern, vorsichtig mit Salz abschmecken und nach Belieben mit Muskat aromatisieren. Mit den inzwischen fertig gekochten Nudeln vermischen und mit den restlichen abgezupften Bohnenkrautblaettchen bestreuen.