
Bohnen mit Speck

Zutaten für 2 - 3 Portionen:

W	50 g	Speck gewürfelt
E	1 EL	Ghee
W	1 Dose	Kidneybohnen
H	500 ml	Tomatensoße
M	1 MSp	Kreuzkümmel
M	1 MSp	Kümmel
W	½ TL	Salz
M	etwas	Pfeffer
	1 Paar	Frankfurter, klein geschnitten
F	2 EL	Basilikum, klein gehackt

Zubereitung:

Speck mit Ghee braten, Bohnen und Gewürze dazu geben, mit Tomatensoße aufgießen und ca. 15 min köcheln lassen, Frankfurter dazu geben und weitere 10 min ziehen lassen.

Im Teller anrichten und mit Basilikum bestreuen

Tipp:

Statt Kidneybohnen schmecken auch weiße Bohnen sehr gut.

