

Rezept

# Grüne Bohnen mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Grüne Bohnen mit Pfifferlingen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> kleine Pfifferlinge	<b>500 g</b> grüne Bohnen
<b>3 Zweige</b> Bohnenkraut	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>50 g</b> durchwachsener Speck	<b>2 EL</b> Butter
Pfeffer	Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfifferlinge putzen und mit einem Pinsel und Küchenpapier säubern (möglichst nicht waschen), größere Pilze längs halbieren. Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden. Das Bohnenkraut waschen, die Spitzen abzupfen. Reichlich Wasser mit den Bohnenkrautstängeln aufkochen, kräftig salzen und die Bohnen darin in 8-12 Min. offen sprudelnd bissfest kochen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Speck ohne Schwarte in Streifen schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Speck bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Pilze zugeben und unter Rühren braten, bis der Pilzsaft verdampft ist.
3. Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. In die Pfanne geben. Bohnenkrautspitzen untermischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles nur kurz heiß werden lassen und servieren.