



Birnen-Bohnen-Gemüse

Für 4 Personen

750 g Kartoffeln

750 g
TK Buschbohnen
(in der Saison: frisch)

2 große Birnen

Salz, Pfeffer

Salzwasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in das kochende Wasser geben.

Lange Bohnen einmal durchschneiden, zugeben, mit Pfeffer bestreuen. 15 Minuten garen lassen.

Birnen schälen vierteln und auf das Gemüse legen
5 Minuten weitergaren.

Wenn der Eintopf gar ist, die Birnen herunter nehmen.

Den Eintopf nach Geschmack evtl. mit Sahne abschmecken.
Eintopf in eine Schüssel einfüllen und die gedünsteten
Birnen auflegen.

Tipp: Lecker dazu ist gekochtes Rindfleisch.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

