

Bud Spencer und Terenc Hill

Bohnen



Zutaten:

125 g gewürfelter Speck
1 Knoblauchzehe
150g Cabanossi
1 Zwiebel
1 große Dose geschälte Tomaten
1 große Dose weiße Bohnen
1 große Dose Kidneybohnen
3 TL Feinste Rub No 6
1 TL Feinste Rub No 2
3EL Tomatenmark
Etwas Rapsöl

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Speck in der Pfanne oder einem niedrigen Topf mit etwas Öl anschwitzen. Dann die klein geschnittene Cabanossi dazugeben. Braten, bis die Wurst gut angeröstet ist - das sorgt für den würzigen Geschmack!

Die beiden Bohnendosen öffnen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten in der Dose klein schneiden und zu Speck und Wurst in den Topf geben. Bohnen und die beiden Rubs hinzufügen. Den gewünschten Flüssigkeitsgrad mit dem Tomatenmark regeln und alles zusammen schön heiß werden lassen.

Guten Appetit