

4 Pax

## Speckfisolen

Zutaten

400 g	Fisolen grün oder gelb
8 Stk.	Speckblätter (Hamburger)
80 g	Zwiebel
40 g	Butter

Weiteres:

Salz  
Pfeffer

Arbeitsbeschreibung

### Variante 1

1. Die Fisolen an beiden Enden abschneiden und den zähen Faden ziehen.
2. 1 l Wasser aufkochen, salzen und die Fisolen darin auf den Punkt kochen und in Eiswasser abkühlen.
3. Aus dem Wasser nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Speckblättern zu Röllchen formen und an beiden Enden gerade schneiden. In Butter langsam an allen Seiten bräunen und servieren.

### Variante 2

1. Die Fisolen an beiden Enden abschneiden und den zähen Faden ziehen.
2. 1 l Wasser aufkochen, salzen und die Fisolen darin auf den Punkt kochen und in Eiswasser abkühlen.
3. Aus dem Wasser nehmen und in 3 cm Stücke schneiden, Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden.
4. Butter zergehen lassen, Speck und Zwiebel darin anschwitzen, Fisolen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und warm schwenken.