

BOHNENFLECKERL UND EINBRENNNSUPPE

Zutaten: ½ kg Bohnen
½ kg Fleckerl
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Öl

Zubereitung: Die Zwiebeln werden würfelig geschnitten, anschließend werden sie im heißen Öl glasig angeschwitzt. In der Zwischenzeit werden die Fleckerl im heißen Salzwasser 5-10 Minuten gekocht.

Die Fleckerl werden mit den Zwiebeln vermengt und ca.4 Minuten auf kleiner Flamme eingerührt.

Danach werden die Bohnen hinzugefügt man kann auch Bohnen aus der Dose nehmen, wenn man unter Zeitdruck steht. Anschließend wird alles vermengt und verrührt. Schmecken sie das Gericht mit Salz und Pfeffer ab.

Fertig sind ihre Bohnenfleckerl.

Unser Radijo-Erba Tipp: Servieren Sie die Bohnenfleckerl mit einer guten Einbrennsuppe.

GUTEN APPETIT!