

**Matjes mit grünen Bohnen****Zutaten für 4 Personen**

- 8 Matjesfilets
- 100 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- 250 g Pellkartoffeln
- 500 g grüne Bohnen
- Butter, Salz, Pfeffer

**Zubereitung**

Bohnen waschen, putzen und in zwei oder drei Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser drei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln pellen und klein würfeln. Den Speck in sehr feine Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze in der Butter auslassen, die Kartoffelwürfel dazu geben, vorsichtig salzen, ordentlich pfeffern und unter ständigem Rühren solange braten bis die Kartoffeln leicht gebräunt sind. Dann die Bohnen einrühren und kurz mitbraten.

Zum Servieren die Matjesfilets kurz mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen, in drei Stücke zerschneiden und auf die heißen Bohnen legen. Sofort servieren.

**Guten Appetit!**

Rezept: Helmut Gote