

# Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Bohnenrezepte

## Bohnen auf Portugiesische Art

### Zutaten:

800g Bohnen (Strauch o. Stangenbohnen)  
125g fetten Speck  
6 Tomaten  
1/4 l Würfelbrühe  
Salz  
Pfeffer  
1 Knoblauchzehe  
etwas Aromat  
etwas Bohnenkraut

### Zubereitung:

1. Den gewürfelten fetten Speck mit den grob gehackten Tomaten leicht in einem Topf andünsten.
2. Die geputzten und geschnittenen Bohnen dazugeben. Würfelbrühe, Salz, Pfeffer, den gepressten Knoblauch, sowie etwas Aromat und Bohnenkraut dazugeben.
3. Den Topf schließen und langsam garschmoren, ca. 20-30 Minuten.

### Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1  
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

[www.irmgards-bauernladen.de](http://www.irmgards-bauernladen.de)

[info@irmgards-bauernladen.de](mailto:info@irmgards-bauernladen.de)

### Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch:	10:00 bis 19:00 Uhr
Donnerstag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Freitag:	10:00 bis 19:00 Uhr
Samstag:	09:00 bis 16:00 Uhr

Im Januar und Februar ist am

Montag und Dienstag Ruhetag