



HABAS CON JAMON

Dicke junge Bohnen mit Schinken (Tapa 4 Pers.)

200 g Serrano-Schinken, in Würfel geschnitten

3 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

750 g dicke Bohnen, enthülst

Salz und Pfeffer

1 EL gehackte Minze oder Petersilie

- Den Schinken in Olivenöl anbraten, aus der Pfanne heben und beiseite stellen.
- Die Zwiebel und den Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Dann die Bohnen zugeben, etwas Wasser angießen und die Bohnen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen.
- Kurz vor Ende der Garzeit den Schinken untermischen und in den Bohnen wieder erhitzen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit gehackter Minze oder Petersilie bestreuen.

