

Zutaten:

250 g graue Erbsen
250 g durchwachsenen oder fetten Speck
2 große Zwiebeln
40 g Butter

Tipp:

Dazu werden Salzkartoffeln gegessen.

Quelle: Hanne Sebastian, multi Emden

Speckfetten-Grau-Arten *Graue Erbsen mit Speck,* *4 Portionen*

Zubereitung

Die grauen Erbsen über Nacht in Wasser einweichen.

Am nächsten Tag in Salzwasser etwa 2 bis 2 ½ Stunden langsam garen.

Den Speck fein würfeln, die Zwiebeln in Scheiben schneiden, beides in der Butter schön braun braten.

Sobald die Erbsen gar sind die Speckzwiebelsauce darüber gießen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*