

Englisches Frühstück: Baked beans mit Spiegelei

30–35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 EL	Olivenöl
2	Handvoll Cherrytomaten
1 Stk.	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe
400 g	Tomaten, passiert
2 TL	Worcester Sauce
1 TL	Zucker, braun
1 TL	Weißweinessig
500 g	Bohnen, weiß (Abtropfgewicht)
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Bund frische Petersilie

Für die Garnitur

8	Scheiben Weißbrot
10 g	Butter
4	Eier

Zubereitung

1. Die gehackte Zwiebel, Cherrytomaten und Knoblauch im ersten Schritt in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Dann mit Kotányi Paprika edelsüß verrühren und schnell mit etwas Essig ablöschen, damit der Paprika keine Bitternote entwickelt.
2. Nun die passierten Tomaten und Bohnen hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Worcester Sauce und den braunen Zucker ebenfalls unterrühren.
3. Jetzt alles auf niedriger Flamme köcheln lassen, bis die Konsistenz dickflüssig ist. In dieser Zeit die Brotscheiben mit Butter bestreichen, im Ofen goldbraun toasten und die Spiegeleier zubereiten.
4. Zum Schluss die frisch gehackte Petersilie den Bohnen unterrühren. Mit dem Spiegelei und dem crunchy Butterbrot servieren.