



Baked Beans mit Kartoffeln und Ei

Menge: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

500 g Kartoffeln

200 g Schinkenwürfel

750 g weiße Bohnen (Abtropfgewicht; ca. 3 Dosen)

750 ml Brühe (3 TL Instant)

200 g Tomatenmark

5 EL Ahornsirup

je 1/4 TL Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Pfeffer, Oregano, Majoran, Rosenpaprika, Chilipulver und Pimentón de la Vera (rauchiges Paprikapulver)

1/2 TL Senf

ca. 1 TL Rauchsatz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und 10 Minuten in Salzwasser vorkochen. Die Schinkenwürfel in einem großen Topf knusprig anbraten.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Brühe zu den Schinkenwürfeln geben und erhitzen. Tomatenmark unterrühren und Rosenpaprika, Ahornsirup, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Pfeffer, Oregano, Majoran, Pimentón de la Vera, Chilipulver, Senf und Rauchsatz zufügen. Alles vermengen.

Bohnen und Kartoffeln unter die Sauce rühren.

Alles in zwei kleine Auflaufformen geben und in jede Auflaufform 2 Eier aufschlagen. Die Baked Beans im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.