

# BAKED BEANS MIT AUBERGINE UND EI

Baked Beans lachen mich irgendwie immer an - auf Blogs, in Kochbüchern und überhaupt... trotzdem komme ich selten dazu sie zu kochen. Nachdem bestimmt drei Rezepte auf meiner to-do Liste stehen ist es diesmal doch wieder ein ganz spontanes Rezept geworden. Baked Beans mit Aubergine und Ei, absolut unkompliziert, perfekt um die Auberginen im Gemüsefach zu verwerten, punktearm, vegetarisch (weil unter der Woche), eine schöne Abwechslung zum Klassiker und meine Männer waren begeistert! Was will man mehr?



## ZUTATEN BAKED BEANS MIT AUBERGINE UND EI FÜR 4 PERSONEN:

- 1 TL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kidneybohnen (400g)

400g Pizzatomaten

5 Zweige Oregano oder 1 EL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

2 TL Balsamico Essig

4 Eier

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Auberginen in kleine Stücke würfeln. Den Oregano fein hacken.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne\* mit Deckel erhitzen und die Zwiebel mit der Aubergine anschwitzen bis die Aubergine etwas Farbe bekommt. Den Knoblauch und den Oregano dazu geben und alles 2-3 Minuten anbraten.

Die Bohnen samt Flüssigkeit aus der Dose dazu geben und alles vermengen. Die Bohnen mit Pfeffer, Salz und Balsamico kräftig würzen.

Die Pizzatomaten untermengen, die leere Dose gut zur Hälfte mit Wasser füllen und einrühren.

Alles 15 Minuten sanft köcheln lassen und nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Am Ende die Hitze erhöhen und die Eier vorsichtig aufschlagen und in die Sauce setzen. Mit einem Löffelstiel einmal rund um das Eigelb einen Kreis ziehen um es ganz minimal in die Bohnen einzuarbeiten.

Den Deckel auf die Pfanne setzen und die Eier stocken lassen.

Etwas Pfeffer und Salz über die Eier geben und die Baked Beans mit Aubergine sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!