

BAKED BEANS MIT TEXANISCHEM TOUCH

BAKED BEANS MIT TEXANISCHEM TOUCH

Dieses Rezept ist absolut cross-over von vielen Gerichten inspiriert. Die Idee für dieses Abendessen habe ich bei den Punktezahlern gefunden, dort waren sie aber als Frühstück eher nüchtern gehalten. Da ich das Ganze aber als Hauptgericht zaubern wollte habe ich daraus Baked Beans mit texanischem Touch gemacht. Die Tomatensauce wurde dafür frei nach Jamie Olivers Mountain Meatballs mit einer Tasse Kaffee verfeinert, das Texas-Chilipulver hat für eine würzige Note gesorgt. Falls ihr das Pulver nicht selbst mixen wollt gebe ich euch unten die Eckpunkte was ihr an Zutaten zum würzen braucht, keine Sorge! Wer möchte stellt dazu noch etwas Brot auf den Tisch - das bleibt natürlich ganz euch überlassen.



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 TL Olivenöl

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

250g dicke weiße Bohnen aus der Dose (Abtropfgewicht)

400g Pizzatomaten

1-2 TL Texas-Chilipulver (oder getrockneter Oregano, milde Chiliflocken, etwas schärferes Chilipulver, Kreuzkümmelsamen)

Salz

2 TL Balsamico Essig

4 Eier

ZUBEREITUNG:

In einer Servierpfanne* das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Zuerst die Zwiebel in die Pfanne geben und 1-2 Minuten später den Knoblauch zufügen. Beides anschwitzen. Die Bohnen abgießen und in einem Sieb kurz unter fließendem Wasser abspülen. Die Bohnen in die Pfanne geben und die Pizzatomaten untermengen. Die Tomaten-Bohnen mit dem Chilipulver und Salz würzen. Einen Kaffee aufsetzen und einrühren. Aufkochen und einige Minuten in der offenen Pfanne einkochen lassen. Alles mit etwas Balsamico Essig und Salz abschmecken.



Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Bohnen setzen. Mit einem Löffelstiel einmal rund um das Eigelb einen Kreis ziehen um das Eiweiß ganz minimal in die Bohnen „einzuarbeiten“.



Den Deckel aufsetzen und die Eier bei mittlerer Hitze (hier 8 von 14) stocken lassen.



© katha-kocht!

Ein wenig Salz über die Eier geben und die Baked Beans mit texanischem Touch sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!