

English Breakfast: Würstchen, Baked Beans und pochierte Eier

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



- 2 -

Hitze auf niedrige Stufe herunterstellen, Tomaten und Baked Beans hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Mit geräucherter Paprika, Paprikaflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Eier hinzugeben und ca. 8 Minuten pochieren. Mit Thymian bestreuen.

Zutaten für 2 Portionen

2 Bratwürste
60 g Bauchspeck
150 g gewürfelte Tomaten (aus der Dose)
150 g Baked Beans
2 Eier
2 Zweig(e) Thymian
1 Prise(n) geräuchertes Paprikapulver
1/2 Teelöffel Paprikaflocken
Salz, Pfeffer

Für alle, die es morgens deftig lieben, kommt das englische Frühstück wie gerufen. Bratwürste, Bauchspeck, gebackene Bohnen und darin pochierte Eier - und das alles bereitest du geschwind in nur einer Pfanne zu. Dazu noch eine Tasse Tee mit Milch oder einen kräftigen schwarzen Kaffee und dein Tag kann beginnen.

- 1 -

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Thymian zupfen. Bratwurst in einer Pfanne auf mittlerer Stufe von allen Seiten 5 Minuten anbraten. Bauchspeck hinzugeben und weitere 3-5 Minuten anbraten.