

## ENGLISCHES FRÜHSTÜCK



### Zutaten (10 Personen)

- 1 kg Baked Beans (Dose)
- 10 Kirschtomaten, frisch, verzehrfertig
- 20 Champignons, frisch, verzehrfertig
- Salz, Pfeffer
- 780 g Aviko Rösti-Bites (6 Stück pro Person)
- Öl zum Frittieren
- 20 Bratwürste (Rind), gebraten
- 10 Spiegeleier, gebraten

### Englisches Frühstück

### Zubereitung

Die Baked Beans entsprechend erhitzen. Mit dem Backofengrill/Salamander die gewürzten Kirschtomaten und Champignons kurz übergrillen, bis die Oberflächen leicht gebräunt sind. Die Rösti-Bites in der Fritteuse für 3-5 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 15-20 Minuten bei 220 °C backen.

Zum Anrichten die Baked Beans mit dem gegrillten Gemüse, den Rösti-Bites und jeweils zwei Bratwürsten und einem Spiegelei garnieren und servieren.

Baked Beans sind ein traditionelles britisches Ofengericht. Zur Zubereitung werden zuerst getrocknete weiße Bohnen über einige Stunden gewässert, mit Tomatensoße und gehackten Zwiebeln vermischt sowie mit Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer, Senf und braunem Zucker gewürzt. Anschließend werden die Bohnen in eine feuerfeste Form gegeben und im geschlossenen Gefäß bei mittlerer Hitze über mehrere Stunden gebacken.



**Mit freundlicher Unterstützung**