

## Baked Beans mit Speck und Ei



- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Ein schnelles Single Gericht oder auch "Katerfrühstück", wenn mal wieder keine Zeit zum aufwendigen Kochen da ist!

### Zutaten

- 1 Dose Baked Beans
- 100 g Bacon - Frühstücksspeck in Streifen
- 2 Scheiben Kastenweißbrot / Toastbrot
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 El Butterschmalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C ohne Umluft vorheizen. Die Baconstreifen knusprig braten und die Zwiebeln dazu geben, mit angehen lassen. Die Baked Beans aufgießen, nur kurz aufstoßen lassen und in eine passende Auflaufform füllen.

### Schritt2

In die Mitte eine kleine Mulde drücken und jeweils 1 Spiegelei hinein schlagen. Für 14 - 15 min. auf der mittleren Schiene backen, das Eigelb gerade fest werden lassen.

### Schritt3

Mit den in Butterschmalz knusprig gebratenen Brotscheiben servieren.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte, Kleine Gerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baked-beans-mit-ei/>