

Englisches Frühstück zum Vatertag

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g weiße Bohne (ca. 400 ml)
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Schalotte
- 4 mittelgroße Tomaten
- 200 g Champignons
- 3 Prisen Salz
- 3 Prisen Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 200 ml passierte Tomate
- 2 EL Ahornsirup
- 200 g Frühstücksspeck
- 8 kleine Würstchen
- 8 Eier
- Ggf. Öl zum Anbraten



Dazu passt gegrilltes Bauern- oder Weißbrot

Zubereitung:

1. Den Ofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Tomaten waschen, Champignons säubern und halbieren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Olivenöl darüber geben und gut vermengen. Im Ofen etwa 20-25 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit Schalotten in Würfel schneiden und in einem Topf mit dem restlichen Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anschwitzen. Anschließend die Bohnen mit einem Teil der Flüssigkeit sowie die passierten Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen und mit Ahornsirup abschmecken. Masse in eine feuerfeste Form geben und zu den Tomaten und Champignons in den Ofen stellen.
4. Bacon ohne Fett in einer Pfanne anbraten bis das erste Fett austritt. Dann die kleinen Würstchen mitanbraten. Wenn alles knusprig oder gebräunt ist, herausnehmen und im Ofen kurz warmstellen.
5. Anschließend im restlichen Fett (ggf. zusätzlich 2 EL Öl in die Pfanne geben) die Spiegeleier braten.

Zum Servieren alle Zutaten in 4 kleinere Pfannen oder Essteller anrichten. Dazu das gegrillte Brot reichen.