



BAKED BEANS Á LA GOURMET FLAMAND

Zutaten:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
150g Bacon Frühstücksspeck
400g große weiße Bohnen (Butterbohnen) aus der Dose
500ml passierte Tomaten
150ml Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand
80g Zuckerrübensirup (z.B. Grafschafter Goldsaft)
Pfeffer, Salz, Rosenpaprika nach Geschmack

Zubereitung:

Den Frühstücksspeck in jeweils drei Teile schneiden und in der Pfanne langsam kross rösten, dann herausnehmen. Die klein gehackte Zwiebel und den klein gehackten Knoblauch in der gleichen Pfanne leicht anschwitzen. Den Gourmet Tomatenketchup dazu geben, kurz mit anbraten, dann mit den passierten Tomaten ablöschen. Alles kurz aufkochen lassen. Jetzt den Sirup dazu geben und mit Pfeffer, Salz und Rosenpaprika abschmecken.

Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bohnen abgießen und abspülen. Zunächst etwas von der Tomatensauce in eine leicht gefettete Auflaufform geben, einen Teil der Bohnen darauf verteilen, ebenso einen Teil des krossen Specks darauf verteilen. Jetzt wieder Tomatensauce darüber geben und den Vorgang noch zweimal wiederholen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und für ca. 45 Minuten in den Ofen stellen. Die Alufolie danach abnehmen und noch einmal ca. 15 Minuten backen. Sofort servieren – schmeckt als deftiges englisches Frühstück.