

## Baked Beans auf Brot



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

FÜR 4 Personen

150 g Bauernspeck, 4 Scheiben  
 beiseitegestellt, Rest in feinen Streifen  
 1 Zwiebel, grob gehackt  
 1 Rüebli, in feinen Würfeli  
 1 Knoblauchzehe, in feinen Scheiben  
 1 Dose Mais, ca. 140 g  
 2 Dosen rote Kidney-Bohnen, je ca. 290 g,  
 1 Dose ab gespült, abgetropft  
 ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 1 EL Worcestershire-Sauce  
 ½ TL Chiliflocken  
 Salz, Pfeffer  
 Wenig Wasser  
 250 g Weissbrot, in Scheiben, getoastet

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### ZUBEREITUNG

Speck in einem Bräter bei kleiner Hitze anbraten. Zwiebel und alle Zutaten bis und mit Knoblauch mitdämpfen, Mais, Bohnen und Zitronenschale dazugeben, würzen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 30 Minuten köcheln. Eventuell wenig Wasser begeben. 1/3 des Bohneneintopfs pürieren, wieder dazugeben. Beiseitegestellten Speck in der Bratpfanne knusprig braten. Brotstücke auf Teller legen, Bohnen darauf anrichten, mit gebratenen Specktranchen garnieren.

#### Tipp

- Das Bohnenbrot kann auch mit einem Spiegelei serviert werden.