

Baked Beans



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g grüne Bohnen TK
 400 g Pizzatomen
 200 g Bacon
 50 g Zucker
 1 Dose Kidneybohnen
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Senf
 1 TL Tomatenmark
 1 TL Cayennepfeffer
 1 TL Paprikapulver
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Eine tiefe, gusseiserne Pfanne über der Glut platzieren und vorheizen.
2. Zunächst den Bacon in dünne Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben.
4. Außerdem Kidneybohnen abgießen und zusammen mit grob gewürfelten

- Pizzatomen, Zucker, Senf, Tomatenmark und den übrigen Gewürzen in den Topf geben.
5. Danach abgedeckt für mindestens 40–45 Minuten bei indirekter Hitze köcheln lassen – etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit noch die grünen Bohnen dazugeben und immer wieder gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.
 6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.