

# 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.