

Rezept für Baked Beans

Baked Beans sind ein fantastisches Frühstück, schmecken aber auch als kalt als Antipasti.

Für 2 Portionen

125 g Weiße Bohnen für 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, anschließend nach Packungsanweisung kochen. **2 getrocknete Tomaten** ebenfalls einweichen und gut abspülen. **800 g Dosentomaten** mit **2 Zehen gepresstem Knoblauch**, **2 EL Agavensirup** und klein geschnittenen getrockneten Tomaten in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten köcheln lassen. Bohnen hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nach Geschmack mit **Salz und Pfeffer** würzen.

grün & fett

= Produkte sind bei El Puente erhältlich

schwarz & fett

= diese Zutaten werden zusätzlich benötigt



Kontakt:

EL PUENTE GmbH
Lise-Meitner-Str. 9
D-31171 Nordstemmen

Tel.: +49 (0) 5069 3489 0
Fax: +49 (0) 5069 3489 28

E-Mail: info@el-puente.de
Web: www.el-puente.de