

PIKANTES ENGLISCHES FRÜHSTÜCK

🕒 20 Minuten

🍽️ Mittel

MATERIALIEN

2 Bratpfannen, Schneidebrett, Messer, Holzlöffel,
Nespresso Porzellanbecher

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Würstchen

Speck

Eier

1 Dose Baked Beans

1 EL Olivenöl

1 Rote Zwiebel

3 Rote Chilis

1 Knoblauchzehe

1 TL Kurkuma

Priese Salz

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

- Braten Sie den Speck und die Würstchen mit etwas Öl in einer Pfanne an.
- Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel auf, rühren Sie diese um und fügen Sie Gewürze hinzu.
- Schneiden Sie die Zwiebeln, Chilis und den Knoblauch klein.
- Erhitzen Sie das Olivenöl bei mittlerer Hitze und geben Sie danach die Zutaten in die Pfanne hinzu.
- Fügen Sie die Baked Beans in die Pfanne hinzu und verrühren Sie alle Zutaten.
- Schmecken Sie mit Kurkuma, Salz und gemischtem Masala Pulver ab.
- Für 3-4 Minuten köcheln lassen .
- Währenddessen, geben Sie die Eier in eine erhitzte Pfanne mit geschmolzener Butter und rühren Sie vorsichtig um.