

## Frühstück im Glas

**Zutaten für 4–6 Portionen.**  
**Zubereitet in EDITION**  
**WILHELM WAGENFELD,**  
**Eierkoch No. 2**

1 Dose Heinz Baked Beans  
4–6 Eier  
4–6 Scheiben Bacon  
50g Schnittlauch, fein  
gehackt  
Salz, Pfeffer  
Etwas frischen Rosmarin,  
gehackt

Einen Teil Bohnen mit Rosmarin vermischen und in den Eierkoch geben. Ein Ei mit Schnittlauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Bohnen geben.

Den Bacon in Würfel schneiden, in der Pfanne knusprig braten und zu dem Ei geben. Eimasse in den Eierkoch füllen. Den Eierkoch verschließen und im Ofen bei 180°C ca. 12 Minuten garen.

Alternativ kann man den Speck in dünnen Scheiben in der Pfanne anbraten und auf das Ei geben.

Dazu schmeckt eine Scheibe Bauernbrot.