Big Aussie Breakfast

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

4 Hash Browns, Röstitaler

4 Würste

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Hash Browns und Würste auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

2 Tomaten

12 Pilze

½ Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

4 Specktranchen

Tomaten und Pilze waschen und in Stücke schneiden. Basilikum hacken. Tomaten- und Pilzstücken mit Basilikum und Öl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Marinierte Tomaten und Pilze auf ein mit Backpapier belegtes Edelstahlblech legen und Specktranchen daneben ausbreiten.

200 g Baked Beans

4 Eier

100 g Fetakäse

4 Scheiben Pide-Brot

Olivenöl

Je 50 g Baked Beans in die Auflaufförmchen geben und ein Ei darüber aufschlagen. Feta zerbröseln und über den Eiern verteilen.

Pide-Brot mit Olivenöl beträufeln und mit den Auflaufförmchen auf den Gitterrost legen.

Beladenes Edelstahlblech auf Auflage 1 und Gitterrost auf Auflage 2 in den heissen Garraum schieben. Weiterbacken.

Zutaten beigeben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

Alle Zutaten für das Frühstück aus dem Ofen nehmen und auf 4 Tellern anrichten.

Zubehör

Kuchenblech

Edelstahlblech

Gitterrost

4 Auflaufförmchen

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021