

# HUEVOS RANCHEROS

## SPIEGELEI NACH BAUERNART



ca. 15 min



für 2 Portionen

- 4 Eier**
- 4 Mais-Tortillas**
- Salsa Roja (Seite 139)**
- Frijoles negros refritos (Schwarze Bohnen Püree) (Seite 146)**

zum Servieren

**Avocado in Streifen**

### ZUBEREITUNG

Das ist mein Lieblingsfrühstück! In einem Topf mit heißem Öl die Salsa Roja erwärmen sowie das Bohnenpüree vorbereiten (zum Servieren müssen die Salsa Roja sowie das Bohnenpüree heiß sein).

In einer Pfanne mit heißem Öl die Tortillas kurz frittieren. Die Tortillas nicht zu lange in der Pfanne lassen, da sie sonst zu hart werden. Anschließend jeweils zwei frittierte Tortillas auf einen Teller legen und etwas Bohnenpüree (1 EL) auf den Tortillas verteilen. In der Pfanne, in der die Tortillas zubereitet wurden, können jetzt die Eier gebraten werden, bei Bedarf noch etwas Öl hinzugeben.

### SERVIEREN

Die gebratenen Eier jeweils auf eine Tortilla legen und mit etwa 3 EL der heißen Salsa Roja bedecken. Meine Huevos Rancheros liebe ich mit viel Sauce!

Die Huevos Rancheros mit einigen Streifen Avocado und einer Schüssel Bohnenpüree servieren.



