



Gemüse und Spiegelei Picadillo-Style

mit Basmatireis und Koriander



ca. 25min



3-4 Personen

Wir lieben mexikanisch inspirierte Aromen! Koriander, Limette, Jalapeño ... Mehr braucht es unserer Meinung nach kaum für ein rundum gelungenes, erfrischendes Gericht. Wir verarbeiten diese Zutaten heute gemeinsam mit verschiedenem Gemüse und Kreuzkümmel zu einer tomatigen Gemüsepfanne im Picadillo-Style und servieren das Ganze zusammen mit einem leckeren Spiegelei auf fluffigem Basmatireis. Guten Appetit!

- 400g Basmatireis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Päckchen Kreuzkümmel
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 4 Bio-Eier³
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 729kcal, Fett 22.0g,
Kohlenhydrate 112.2g, Eiweiß 19.3g



In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in 4 Spalten schneiden. Die **Korianderblätter** von den **Stängeln** zupfen und die **Stängel** grob schneiden.



In einer zweiten großen Pfanne 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Inzwischen die **Tomaten** in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Den **Limettensaft**, 300ml Wasser und das **Brühgewürz** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und aufkochen, dann bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 1Min. einköcheln lassen. Die **Tomaten** und 1 kräftige Prise Zucker unterheben und ca. 1Min. erwärmen.



Den **Knoblauch**, die **Chiliringe**, die **Korianderstängel**, das **Tomatenmark** und die **½ des Kreuzkümmels** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Den **Gemüsemix** dazugeben und in 5-7Min. weich braten.



Die **Korianderblätter** fein schneiden. Das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Kreuzkümmel** abschmecken. Den **Reis** auf tiefe Teller verteilen, das **Gemüse** und die **Spiegeleier** darauf anrichten. Mit dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.