



Tacos mit „Huevos Tirados“ und Greek White

mit Bohnenpüree und Rotkohlsalat



ca. 25min



3-4 Personen

„Huevos Tirados“, was übersetzt so viel heißt wie „geworfene Eier“, ist ein typisch mexikanisches, herrlich herzhaftes Frühstück, das selbst die größten Morgenmuffel munter macht. Die Tacos mit ihrer Füllung aus pikant gewürztem Rührei mit Tomate und Jalapeños, cremigem Bohnenpüree, Rotkohlsalat mit Limette und aromatischem Koriander samt dem Topping aus salzig-frischem Greek White schmecken aber eigentlich zu jeder Tageszeit!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Bio-Bohnenmix
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 3 Tomaten
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Stücke Rotkohl
- 10g Koriander
- 4 Bio-Eier ¹
- 16 Minitortillas mit Mais ²
- 150g Violife Greek White

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 783kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 93.5g, Eiweiß 32.7g



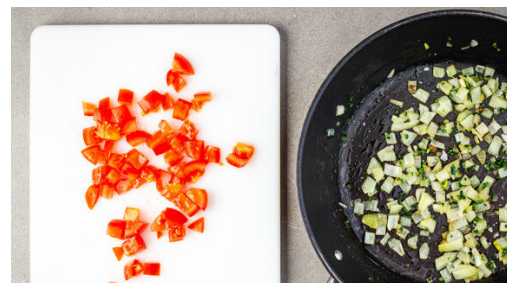
1. Bohnen köcheln

Die **Bohnen samt Flüssigkeit** mit der **Gewürzmischung** in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann bei niedriger Hitze 8-10Min. einköcheln lassen, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist, dabei gelegentlich umrühren. Die **Bohnen** im Topf grob zerdrücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Eier garen

Die **Tomaten** in die Pfanne zu den Zwiebeln geben und 3-4Min. mitbraten. Die **Eier** mit 3EL Milch und der **restlichen Limettenschale** verrühren, dann in die Pfanne geben, mit den **Tomaten** vermengen und ca. 3Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren und in feine Würfel schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Zwiebeln** und die **Chiliwürfel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. weich braten. Die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden.



5. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** nacheinander in einer zweiten großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. **Tipp:** Wer eine Mikrowelle hat, kann auch jeweils **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W für 25-30Sek. in der Mikrowelle erwärmen.



3. Salat zubereiten

Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden und mit dem **Limettensaft**, der **½ der Limettenschale**, 1EL Olivenöl, 2EL Essig und 1TL Salz vermengen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und die **½ des Korianders** mit dem **Salat** vermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer verfeinern.



6. Anrichten und servieren

Die **Bohnen** auf den **Tortillas** verteilen, dann die **Eier-Tomaten-Mischung** gefolgt von dem **Rotkohlsalat** darauf anrichten und den **Greek White** mit den Fingern darüber zerkrümeln. Die **Tacos** mit dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.