MARLEY SPOON



Huevos Rancheros mit Mais

dazu Guacamole und Tortillachips

ca. 25min 4 Portionen

In Mexiko ist dieses Gericht ein Klassiker und wird gerne zum Frühstück genossen. Wir finden: Es schmeckt einfach zu jeder Tageszeit köstlich! Auf einem würzigen Bohnenragout mit Paprika und Mais servierst du ein Spiegelei, als Begleiter leckere Guacamole und knusprig gebackene Tortillachips. ¡Buen provecho!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen schwarze Bio-Bohnen
- 3 kleine Dosen Mais
- 400g passierte Tomaten
- 8 Tortillas [2]
- 4 Bio-Eier [1]
- 10g Koriander
- 1 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 865kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 81.6g, Eiweiß 25.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Steifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** vierteln, entkernen und das **Fruchtfleisch** in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder reiben.



2. Gemüse braten

Die **Paprika**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl, **1TL Gewürzmischung** und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2–3Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** weich sind.



3. Bohnen zugeben

Die **Bohnen** und den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen und mit den **passierten Tomaten** zum **Gemüse** in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, das **Gemüse** zum Kochen bringen und ca. 5Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit der **restlichen Gewürzmischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer würzen.



4. Tortillachips backen

Die **Tortillas** in Dreiecke schneiden, auf einem oder zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 4EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen und in 7–8Min. zu knusprigen **Tortillachips** backen.



5. Eier braten

In einer weiteren großen Pfanne 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in das warme Öl gleiten lassen und in 3–4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Salsa zubereiten

Die **Korianderblätter** abzupfen und fein schneiden. Ca. ⅔ **des Koriander**s mit den **Tomaten**, 1EL Essig und 1 Prise Salz vermengen. Das **Bohnengemüse** mit den **Spiegeleiern**, der **Guacamole**, der **Salsa** und den **Tortillachips** anrichten, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**