

Mexikanische Eier „Huevos a la flamenca“



- **Küche:** Mexikanisch, Spanisch
- **Gang:** Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Ein typisches Kühlschrank- Single Gericht aus der Gekonntgekocht Expressküche. Wieder war die Zeit zum Einkaufen nicht da, aber es stellt sich der abendliche Hunger ein? Sie schauen in den Kühlschrank, um zu sehen, was noch da ist?

Eier sind in der Regel immer da, dazu Tomaten, Paprika, Zwiebeln, etwas Chorizo und noch eine kleine Menge TK- Erbsen.

Daraus lässt sich doch mit Phantasie und Gekonntgekocht ein akzeptables und schnelles Gericht zubereiten, das in ca. 25 min. auf dem Tisch steht! Wer es gerne scharf mag, kann das selber entsprechend würzen. Dazu ein Stück warmes knuspriges Ciabatta oder Baguette reicht in der Regel aus.

Zutaten

- 2 - 4 Eier
- 60 - 80 g Chorizo ohne Haut, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine, rote Paprikaschote, gewaschen, entkernt, gewürfelt
- 1 kleine, grüne Paprikaschote, gewaschen, entkernt, gewürfelt
- 50 g TK - Erbsen
- 50 ml Gemüsebrühe
- 300 g Tomaten ohne Blüte, gebrüht, abgezogen, entkernt, grob gewürfelt
- 2 EL Oliven - oder Pflanzenöl
- 1 - 2 TL Zucker, besser brauner Zucker, nach eigenem Geschmack
- Rosenpaprika und Cayenne nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen, eine ausreichend große Auflaufform ausfetten.

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und zunächst die Paprika und Chorizo Würfelchen mit angehen lassen.

Den Zucker darüber streuen und mit Salz, Rosenpaprika und Cayenne würzen.

Schritt3

Die Tomaten und die Erbsen hinzufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen; 8 min. leise köcheln, etwas reduzieren lassen.

Schritt4

In die Auflaufform füllen und in eine kleine Mulde, die Eier schlagen, 10 - 15 min. auf der mittleren Schiene stocken lassen.

Rezeptart: Eierspeisen, Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Schweinefleisch **Zutaten:**Chorizo, eier, Erbsen, Gemüsebrühe, Knoblauch, Öl, Oliven, Paprika, Tomaten, Zucker, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mexikanische-eier/>