



Spanische Chili - Tomaten - Eier mit Chorizo

- **Gang:** Abendessen, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein herzhaftes Frühstück, Abendessen oder Snack für Zwischendurch oder auch als „Katerfrühstück“ ideal.

Zutaten

- 6 große, reife Tomaten, abgezogen, entkernt, grob geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1 roter Gemüsepaprika, gewürfelt
- 1 gelber Gemüsepaprika, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 100 g Mais (Dose)
- 100 g Chorizo Wurst
- 4 ganze Eier
- 1 El Schnittlauchröllchen
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Chorizo Wurst bis auf 4 Scheiben klein würfeln. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Chiliwürfeln in Olivenöl farblos anschwitzen. Tomatenmark, Maiskörner, Paprika - und Tomaten - und Chorizo Würfel dazu geben, ca. 10 min. leise schmoren lassen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Auf 4 kleine, feuerfeste Schälchen verteilen, je 1 kleine Mulde hinein drücken und die Eier hinein schlagen.

Schritt3

Das Eigelb mit 1 Scheibe Chorizo bedecken und bei 160 ° C etwa 10 - 12 min. auf der mittleren Schiene garen. Mit Schnittlauch bestreut und knusprigem Weißbrot servieren.

Rezeptart: Eierspeisen, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-chili-tomaten-eier-mit-chorizo/>