



VEGETARISCH mit SALSA ROJA oder SALSA VERDE

Spiegelei auf Tortilla

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 4 Freilandeier
- 4 Maistortillas
- 1 Glas (220g) Salsa Roja María Dolores
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Salsa Roja in einer Pfanne auf Herd mit kleinstem Feuer stellen.
2. 1 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Tortillas darin kurz beidseitig knusprig braten. Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt daneben warm halten.
3. 1 EL Olivenöl zufügen und die Eier zu Spiegeleier aufschlagen. Braten bis die Seiten leicht knusprig werden (mit der Kellenspitze kurz ins Eiweiss bis zum Pfannenboden stechen beschleunigt das Kochen des Spiegeleis).
4. Die Salsa sollte bis dahin heiss sein, aber nicht kochen.
Spiegeleier auf den Tortillas anrichten.
Salsa Roja María Dolores darübergiessen. Servieren.

VARIANTE: Tortillas sind für die Mexikanerin und den Mexikaner ein Stück Alltag. Praktisch zu jedem Gericht werden in Mexiko Tortillas gegessen. So auch zum Frühstück mit Spiegeleiern. Fehlen die Tortillas, schmeckt auch Weissbrot dazu. Anstatt nur Salsa Roja kann man auch über ein Spiegelei Salsa Verde und über das andere Salsa Roja giessen.

