



aha frisch-Ei
Qualität & Frische

Mexikanische spiegeleier

- 2 feingehackte Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 1/16 l rote Chilisoße (Tabasco)
- 1 EL grüne Chilisoße
- 1/2 l Tomatensaft
- 1/2 TL Oregano
- 3 gehäutete, kleingehackte Tomaten
- 1 - 2 TL gehackter Koriander
- 6 Tortillas
- Öl nach Gebrauch
- 12 Avocadoscheiben
- 6 spiegeleier

Zwiebeln in einem Esslöffel Öl glasig werden lassen, Chilisoßen, Tomatensaft und Oregano hinzufügen und aufkochen lassen. Flamme herunter drehen und 15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Tomaten und Koriander dazugeben, aufkochen lassen und dann warm stellen. Tortillas in heißes Öl geben und wenden. Dann vollständig in soße tunken, auf Eßsteller anrichten und spiegelei auflegen. Die restliche soße gleichmäßig über die Eier verteilen und mit je zwei Avocadoscheiben belegen. Dazu kann nochmals grüne Chilisoße gereicht werden.

