



## **HUEVOS RANCHEROS (MEXIKANISCHE BAUERN EIER)**

### **Zutaten: für 2 Personen**

- 1 Dose Baked Beans
- 1 Laib Mozzarella
- 2 Chorizo Würste
- 4 Eier
- 1 kleine Dose Mais
- 2 Tomaten klein gewürfelt
- 100g Butter
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch
- Taco Caracha Gewürz
- Salz u. Pfeffer

### **Zubereitungszeit**

Ca. 20 Minuten

### **Benutztes Equipment:**

- Gusseiserne Pfanne
- Gasgrill



### **Zubereitung:**

- In der heißen Pfanne die Butter schmelzen lassen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen.
- Die in Würfel geschnittene Chorizo dazugeben und mit anbraten lassen damit die Wurst ihr Fett abgibt
- Tomaten hinzugeben und mit anbrutzeln lassen bis diese das wässern anfangen
- Mais hinzufügen
- Baked Beans dazugeben und warm werden lassen, dabei alles gut vermengen
- Mit dem Taco Caracha oder einem TexMex Gewürz würzen und alles für 1-2 Minuten leicht köcheln lassen.
- Die Eier dazugeben
- Die Eier für 5 Minuten stocken lassen (dazu einen Deckel oder eine weitere Pfanne über die Eier stülpen)
- Zuletzt den Mozzarella Käse in der Pfanne verteilen und ohne Hitzezufuhr für weitere 5 Minuten alles fertig ziehen lassen, dass der Käse leicht schmilzt
- Das ganze wird serviert mit angegrillten Tortilla Fladen oder alternativ Weißbrot