

# HUEVOS RANCHEROS

## ZUTATEN

(für 4 Stück)

### Refried Beans (Bohnenmus):

- 1 große Schalotte (od. kl. Zwiebel; 60 g)
- 1 EL Öl
- 1 gestr. TL Chilipulver Gewürzmischung
- 285 g Pintobohnen/Wachtelbohnen, abgetropft (Dose)
- Salz

### Salsa Roja:

(reicht für 8 Stück)

- 1 Schalotte (od. kl. Zwiebel; 60 g)
- 1 EL Öl
- 1 Dose (400 g) fein gehackte Tomaten
- 2 EL Koriandergrün, gehackt
- 2 TL Limettensaft
- Salz
- Cayennepfeffer oder Chili (optional, für Schärfe)

### Außerdem:

- 4 Mais- oder Weizentortillas (Ø 18 cm)
- 4 Eier
- milder Feta (od. Hirtenkäse)
- frische Spinatblätter
- 1 Tomate, gewürfelt
- Koriandergrün und Limettenscheiben zum Garnieren



## ZUBEREITUNG

### Für das Bohnenmus:

1. Die Schalotte fein würfeln und in 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl glasig andünsten. Das Chilipulver einrühren, bis es mit den Zwiebeln gut vermischt ist, bei Bedarf noch etwas Öl zugeben, damit das Chilipulver nicht anbrennt.
2. Die Bohnen mit Wasser abspülen und zu den Zwiebeln in der Pfanne geben. Kurz anbraten, leicht salzen, dann 80 ml Wasser dazu gießen und einige Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis etwas Wasser verdunstet ist. Der Pfannenboden soll noch mit Wasser bedeckt sein.

3. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Bohnen mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel entweder direkt in der Pfanne (falls die Pfanne nicht beschichtet ist) oder auf einem Teller musig zerdrücken. Die Masse soll noch ganz leicht stückig sein und eine cremige Konsistenz haben. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben. Mit Salz (und Cayennepfeffer) abschmecken. Das Bohnenmus beiseite stellen und später nochmal erwärmen.

**Für die Salsa Roja:**

4. Die Schalotte fein würfeln und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze in 1 EL Öl glasig andünsten. Die fein gehackten Tomaten dazugeben und 1 Minute köcheln lassen. Zum Schluss das gehackte Koriandergrün, den Limettensaft und etwas Salz einrühren. Die Salsa kann je nach Belieben warm oder kalt verwendet werden.
5. Die Eier in einer Pfanne mit wenig Öl bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß fest, der Dotter aber noch weich ist. Inzwischen jede Tortilla beidseitig in einer Pfanne ohne Öl erwärmen und die fertigen bei Bedarf zwischen zwei Tellern warm halten.
6. Jede Tortilla mit warmem Bohnenmus bestreichen und mit einem Spiegelei belegen. Ein paar frische Spinatblätter, gewürfelte Tomaten (im Winter ist es oft besser, diese wegzulassen und nur die Salsa zu verwenden), Salsa Roja und etwas zerbröselten Feta darauf verteilen. Mit frischem Koriander und Limettenscheiben garnieren.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)