



## HAUPTGANG

## HUEVOS RANCHEROS



★★★★☆ (282)

30 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

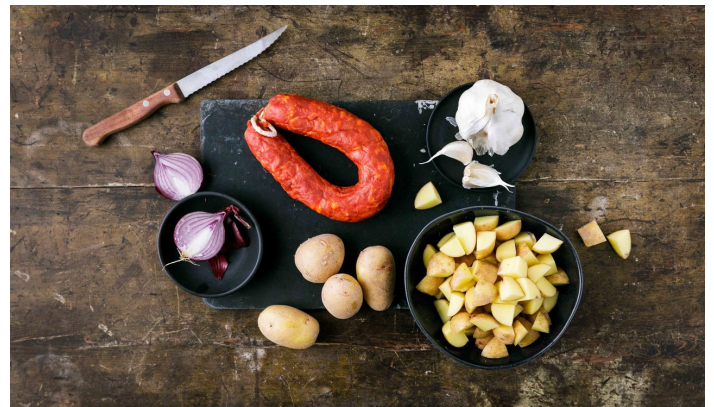
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Chorizo
- 1 EL HOLL-Rapsöl
- 1 Dose Pelati (ca. 400 g)
- Salz & Pfeffer
- 3-4 Eier

## Zum Servieren

- ½ Bund glatter Peterli
- 150 g Sauerrahm
- Brot in Scheiben und getoastet

## ZUBEREITUNG

1



Die Knoblauchzehe sowie die Zwiebel fein hacken. Die Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Würfel schneiden. Den Chorizo in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Chorizo-Scheiben im heissen Öl 3 bis 4 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und für später zur Seite stellen.

2



Den Knoblauch, die Zwiebel und die Kartoffelwürfel in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rührbraten, bis die Kartoffel goldgelb sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pelati zugeben und zugedeckt köcheln, bis die Kartoffeln gar sind.

3



Den Chorizo zurück in die Pfanne geben und erhitzen. Die Eier direkt in die Pfanne aufschlagen. Für 3 bis 4 Minuten mit geschlossenem Deckel pochieren, bis das Eiweiss gestockt ist. Das Eigelb darf ruhig noch weich sein.

4



Zum Anrichten die Huevos Rancheros mit reichlich Peterli bestreuen. Mit getoastetem Brot und Sauerrahm servieren.

## TIPP

- Je nach Saison können die Kartoffeln beliebig mit klein geschnittenem Gemüse (z.B. Stangensellerie, Peperoni oder Federkohl) ergänzt werden.