

Rezept

SPANISCHE EIER



SPANISCHE EIER

Kontributor: **BEA LUBAS**

Zutaten



TIME

30 Minuten



SERVING

2 Portionen



KATEGORIE

Hauptgang



AUSGABE

sisterMAG45

Ein	Schuss Öl
1	Zwiebel, fein geschnitten
1	Zehe Knoblauch, zerdrückt
120g	Chorizo, in Scheibchen
1	rote Paprika, fein geschnitten
½ tsp	süßes Paprikapulver
400g	Dose gehackte Tomaten
160g	gekochte Canellini Bohnen
	Meersalz nach Bedarf
	Schwarzer Pfeffer nach Bedarf
4	Eier

SCHRITT 1 Den Ofen auf 190°C vorheizen. In einer ofenfesten Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Chorizo für 4-5 Minuten weich dünsten.

SCHRITT 2 Dann Paprika hinzugeben und für 2-3 Minuten braten, bis sie weich ist. Knoblauch und Paprikapulver dazugeben, für 1 Minute kochen. Tomaten und Bohnen in den Topf geben, auf niedriger Hitze für einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

SCHRITT 3 4 Kuhlen in der Suppe machen und ein Ei in jede Kuhle geben. Ich mache meine gerne in zwei verschiedenen Töpfen, um zwei getrennte Portionen zu erhalten.

SCHRITT 4 Im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten backen, bis die Eier weich gekocht sind.

SCHRITT 5 GUTEN APPETIT!!!