

## HUEVOS RANCHEROS

---

### Zutaten (4 Personen)

- 4 Eier
- 4 Tortillas
- 1/3 Tasse Öl
- 2 Tomaten, geschält und kleingehackt
- 3 TL [Paprika Flocken](#)
- 1 Zwiebel, klein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, ganz
- 1 Pepperoni oder 1 Schuss scharfe Chilisosse
- 1/2 TL [Oregano](#)
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Aus Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Pepperoni und Wasser eine Sosse bereiten und 15 Minuten lang auf kleiner Flamme kochen, bis sie leicht angedickt ist. Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen. Öl in der Bratpfanne erhitzen und die Tortillas nacheinander goldbraun und knusprig backen. Dann herausnehmen und auf einer Serviette trocknen. Die Eier einzeln braten. Die Tortillas in Tomatensosse eintrunken. Je 1 Ei auf eine Tortilla legen und mit einem Löffel noch etwas mehr Sosse darübergeben.

