Huevos a la Rancho



Zutaten

10

- 10 Bagnat (Brötchen)
- 10 Eier
- 650 g gemischte Bohnen
- 250 g Bresc Pico de gallo
- 250 g Käse, gerieben
- 50 g Schnittlauch
- 50 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch

Zubereitung

Die Bagnat-Brötchen halbieren, die Oberteile getrennt halten. Die Brötchen aushöhlen. Die gemischten Bohnen mit Pico de Gallo zubereiten. Knoblauch hinzugeben. Die Brötchen mit der Bohnenmischung füllen. Über jedem Brötchen ein Ei aufschlagen und hineinlaufen lassen, den geriebenen Käse darüber streuen. Im Ofen bei 200 °C für 6 Minuten backen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Salsa Pico de gallo 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000