CHILAQUILES - TORTILLACHIPS MIT TOMATENSALSA

Lecker

ZWISCHENSCHRITTE

ZUBEREITUNG

Die Tortillas in Dreiecke schneiden und in einer Pfanne 200 ml Pflanzenöl hoch erhitzen. Darin die Tortillaecken goldbraun frittieren, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Tomatensalsa die roten Zwiebeln abziehen, halbieren und fein würfeln. Ein Viertel davon zur Dekoration beiseitestellen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Cayennepfefferschote längs halbieren, Kerne und Stiel entfernen und ebenfalls fein würfeln. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und die Stiele sehr fein hacken. In einem kleinen Topf 1 EL vom zuvor genutzten Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin 4 Minuten Zwiebel, Knoblauch, Chili und Korianderstiele andünsten. Die passierten Tomaten in den Topf geben, umrühren und alles 10 Minuten auf mittlerer Temperatur ohne Deckel köcheln lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit eine mittelgroße Pfanne erhitzen, etwas Pflanzenöl hineingeben und die Eier zu Spiegeleiern darin braten. Limette vierteln. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel auslösen. Die Hälften dann in Scheiben schneiden und mit dem Saft eines Limettenviertels beträufeln. Korianderblättchen grob hacken.

Zum Servieren nun die Tortillaecken auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und die Tomatensalsa darüber geben. Spiegeleier auf die Teller legen, Feta über den Tellern zerbröseln, alles mit Koriander und den restlichen Zwiebelwürfeln bestreuen. Als Garnitur Avocadoscheiben sowie einen Klecks saure Sahne auf dem Teller platzieren. Alles nochmals salzen und pfeffern und mit Limettensaft beträufeln.

ZUTATEN für 2 Portionen

4 große Weizentortillas (etwa 180 g), bestenfalls Maistortillas
200 ml Pflanzenöl zum Frittieren
100 g Feta aus Kuhmilch oder Queso Fresco
4 Eier
1 Limette
40 g Koriander
1 Avocado
150 g Saure Sahne

Für die Tomatensalsa:
400 g passierte Tomaten
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Cayennepfefferschote
Salz
schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Pfanne oder Topf zum Frittieren, Abseihlöffel oder Küchenzange, mittelgroße Pfanne, kleiner Topf