

HUEVOS A LA RANCHO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Bresc Salsa Pico de gallo
1000g

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.