



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Tortilla Ei Cups

Tortilla Ei Cups

6 Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 8 Weizentortillas

6 Eier

1 Tomate, klein gewürfelt

40 g Feta

6 Teelöffel gehackter Blattspinat

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Salz, Pfeffer

Nach Belieben Don Enrico Garlic Chili Sauce hot

Tortilla Ei Cups

1.

Die Tortilla kreisförmig kleiner ausschneiden. In eine ofenfeste, gefettete Muffinform/ Backform drücken. Dabei die Ränder der Tortilla ein wenig falten, sodass eine kleine Schale entsteht.

Jeweils ein Ei in eine kleine Tortilla Schale füllen. Mit Tomate, Spinat, Feta und Frühlingszwiebel toppen. Nach Wunsch etwas salzen und pfeffern.

Die Förmchen in den Ofen geben und etwa 15-20 min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen. Je nachdem wie weich das Ei sein soll.

Nach dem Backen mit der Chili Sauce servieren.