

Breakfast Tacos mit Rührei und Avocado

20–35 Min

Zubereitung

1. Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin anbraten. Dabei mit einem Pfannenwender die Eier zerteilen und wenden.
3. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter Rustikana aus der Mühle würzen.
4. Tortillafladen für 3 Minuten bei 100 °C Heißluft in den Backofen geben.
5. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Avocados schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
6. Fladen mit Eierspeise, Tomaten und Avocados belegen. Feta mit den Fingern darüber zerkrümeln.
7. Mit gehackter Petersilie und Kräuter Rustikana aus der Mühle würzen und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Kleine Tortillafladen
4	Eier
2 Stk.	Avocados
1 Pkg.	Feta
3 Stk.	Große Tomaten
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
	Etwas frische Petersilie gehackt