

Frühstück auf mexikanisch: Herzhafte Breakfast Tacos mit Rührei

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Maistortillas
150 g geriebener Cheddar
4 Scheiben Bacon
2 Esslöffel Ahornsirup
4 Eier
5 Esslöffel gehackter Koriander
2 Zwiebeln
200 ml dunkler Balsamico
4 Esslöffel Honig
1 Handvoll Kresse
1 Esslöffel Öl

Morgens lieber herzhaft als süß? Was gibt es da besseres als ein gepflegtes, fluffiges Rührei mit krossem Bacon - cremig, würzig und knusprig zugleich. Eingeclappt in einer mexikanischen Tortilla wird das American Breakfast mit 'scrambled egg' zum morgendlichen Fingerfood-Genuss.

Wie dein Frühstück-Taco so richtig lecker wird? Mit den besten [Tipps für das perfekte Rührei](#).

- 1 -

Balsamico und Honig unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln und einreduzieren lassen, beiseitestellen.

- 2 -

Bacon in eine kalte Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze knusprig braten und mit Ahornsirup beträufeln, auf Küchenpapier auskühlen lassen.

- 3 -

Eier aufschlagen und mit 2 Esslöffeln gehacktem Koriander verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In Öl glasig dünsten.

- 5 -

In einer zweiten Pfanne Tortillas nacheinander erwärmen und mit Cheddar bestreuen. Mit einem Deckel abdecken und Käse schmelzen lassen.

- 6 -

Ei-Mischung zu den Zwiebeln geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren stocken lassen. Bei gewünschter Konsistenz vom Herd nehmen.

- 7 -

Rührei auf Tortillas verteilen und mit Kresse, restlichem Koriander und Bacon toppen. Je 2-3 Esslöffel Balsamico-Honig-Reduktion über die Tacos geben.