

Chili con Pollo mit knusprigem Bacon und Spiegelei

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für Chili Liebhaber, „schmackig-herzhaftes Alltagskochen“, schnell gemacht

Zutaten

- 750 g Hähnchen Brustfilet, in 2 cm großen Würfeln
- 8 dünne Scheiben Bacon oder durchwachsener Speck
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 kleine Stangen Frühlingslauch, gewürfelt
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 200 g Mais / Dose
- 1 Dose stückige, italienische Tomaten
- 4 Eier
- 1 Dose (425 ml) Kidney Bohnen
- 2 El Rapsöl
- Etwas frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, Tabasco oder gemahlene Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchen Brustwürfel in heißem Öl und einem ausreichend großem Schmortopf anbraten. Salzen und etwas gemahlene Chili darüber geben, Farbe nehmen lassen.

Schritt2

Die Zwiebeln, Frühlingslauch, Chili und den Knoblauch dazu geben, ca. 6 - 7 min. bei kleiner Hitze weiter braten.

Schritt3

Die Tomaten aufgießen, die Bohnen und den Mais zufügen, ca. 5 min. leise köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt4

In der Zwischenzeit, den Bacon bei kleiner Hitze knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Die Spiegeleier immer in eine "kalte Pfanne auf der Flamme" schlagen und bei mäßiger Hitze ohne krustige Ränder braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Spiegeleier auf dem Chili con Pollo anrichten, den Bacon dazu legen und Schnittlauch darüber streuen, dazu ev. noch ein kernig, getoastetes Bauernbrot reichen.

Tags: bacon, speck, spiegelei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-con-pollo-mit-knusprigem-bacon-und-spiegelei/>