



Uovo al pomodoro

Bei diesem Rezept kommen bei mir immer wieder Kindheitserinnerungen auf. Wir liebten diese Variante von Spiegelei mit einer leckeren Tomatensauce.

Zum Schluss machten wir mit einem Stück Brot die sogenannte „Scarpetta“. Was so viel heisst, den Teller blitz blank mit einer Brotscheibe aufzuputzen.

Super einfach, aber super lecker. Unbedingt ausprobieren. Meisten serviere ich Polenta dazu. Meine Familie liebt dieses Essen. Meistens bereite ich es als Nachtessen zu, aber es würde auch ein leckeres Mittagessen abgeben. Dazu einen Salat servieren.

Zutaten für 2 – 3 Personen

400 Gramm Pelati

3 - 4 Eier

1 kleine Zwiebel

Wer möchte, etwas Basilikumblätter

eine Prise Zucker, Salz nach Bedarf

wenig Olivenöl

Brot oder Brötchen so viel man mag

Zubereitung

Die Zwiebel sehr fein hacken. Die Zwiebel im Olivenöl auf kleinem Feuer andämpfen. Sie sollte glasig werden.



Die Pelati dazu geben und mit einer Gabel die Pelatitomaten etwas zerdrücken. Wenn Saison ist, können reife Tomaten verwendet werden. Diese in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten während ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit der Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Wer möchte, kann nun auch die zerzupften Basilikumblätter beifügen. Sollte während des Kochens die Tomatensauce zu fest einkochen, etwas Wasser dazu geben.

Nun könnt ihr die Eier dazu geben. Damit während des Aufschlagens das Ei bzw. Eigelb nicht kaputt geht, empfehle ich, das Ei zuerst in ein Glas oder Teller aufzuschlagen. Danach in die Tomaten kleine Vertiefungen machen und die Eier einzeln in jede Vertiefung geben. Das Ei nun solange kochen lassen, wie es einem schmeckt. Dauert ca. 7-10 Minuten. Je nachdem ob man das Ei mehr oder weniger gekocht mag.

Das Ei nun warm und mit Brot oder eben mit Polenta servieren.

En Guete!