

Hallo zusammen,

hier gibt es etwas Leckeres zum Nachkochen. Viel Spaß dabei !

Tomaten-Eier-Pfanne

Man braucht:



und zum Würzen:



Zwiebeln und Knoblauch schälen...



und klein schneiden.



Tomaten aus der Dose in ein Gefäß schütten ...



und mit dem Mixer pürieren. Vorsicht, das spritzt!



Zwiebeln und Knoblauch mit Olivenöl in der Pfanne ungefähr 5 Minuten anbraten.



Dann die Tomaten dazu schütten.



Salz, Honig und Pfeffer dazu geben.





und 15 Minuten leicht kochen lassen. Vorsicht, das spritzt wieder! Also Deckel drauf ...



und immer wieder rühren.



Eier bereit stellen.



Vorsichtig ein Ei nach dem anderen in die Tomatenmasse geben.



Wenn alle Eier drin sind, nicht mehr rühren.



Sanft köcheln lassen bis das Eiweiß und das Eigelb hart sind.



Dazu schmeckt frisches Brot.



Guten Appetit !

