

Rezept

Tomaten-Basilikum-Eier

Ein Rezept von Tomaten-Basilikum-Eier, am 23.04.2024

Zutaten

4 Eier	50 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
4-6 Stiele Basilikum	2 EL Mayonnaise
2 EL Tomatenmark	1 TL Harissa (Chilipaste aus der Tube)
Salz	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Eier hart kochen, abkühlen und pellen. Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen und mit Küchenpapier fest ausdrücken, dann fein hacken. Basilikum waschen und trocken schütteln, 8 kleine Blättchen beiseitelegen und den Rest fein hacken.
2. Die Eier längs halbieren. Eigelbe herauslösen und durch ein feines Sieb streichen, mit Mayonnaise, Tomatenmark und Harissa glatt rühren, salzen und pfeffern. Tomaten und gehacktes Basilikum unterheben. Eiweißhälften anrichten. Die Masse mit einem Teelöffel einfüllen. Jede Hälfte mit 1 Blatt Basilikum dekorieren. Dazu passen Parmesan-Kracker.