

Rezept

Gremolata-Ei in Tomate

Ein Rezept von Gremolata-Ei in Tomate, am 11.05.2026

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|--|
| 8 große Tomaten (à ca. 200 g) | 10-12 Stiele Basilikum |
| 6-8 Zweige Thymian | 4 Stiele Petersilie |
| 2 Zweige Rosmarin | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Bio-Zitrone | Salz |
| schwarzer Pfeffer | 8 TL Olivenöl |
| 8 Eier | 50 g frisch geriebener Parmesan |
| Olivenöl für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Tomaten waschen, einen Deckel abschneiden und anderweitig verwenden. Das Innere der Tomaten mit einem Löffel herauskratzen. Die Tomaten umgekehrt auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter und Nadeln fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Mit Kräutern und Knoblauch mischen. Gremolata salzen und pfeffern.
3. Eine ofenfeste Form einfetten. Tomaten innen salzen und pfeffern, je 1 TL Öl und etwas Gremolata hineingeben. Für jede Tomate 1 Ei aufschlagen und hineingleiten lassen. Tomaten in die Form setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Tomaten mit Parmesan bestreuen und 10-15 Min. backen.