

Rezept

Pochierte Eier mit Teufelssauce

Ein Rezept von Pochierte Eier mit Teufelssauce, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 rote Chilischote oder Peperoni | 1 grüne Chilischote oder Peperoni |
| 1 große Zwiebel | 1 EL Öl |
| 1 Knoblauchzehe | 1 kleine Dose geschälte gehackte Tomaten (400 g) |
| Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 EL Weinessig | 4 Eier |
| 40 g würziger Hartkäse | etwas Koriandergrün oder Petersilie |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischoten oder die Peperoni waschen und trocken tupfen. Aufschlitzen, von Stielansätzen und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin unter Rühren glasig werden lassen. Den Knoblauch schälen und dazupressen, dann auch die Chilistreifen einrühren und leicht anbraten.
3. Die Tomaten zu den Zutaten in den Topf geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
4. Gut 1 l Wasser in einem Topf aufkochen, 1 EL Salz und den Essig hineingeben. Die Eier einzeln in eine Kelle aufschlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen, bevor das nächste Ei aufgeschlagen wird. Jeweils mit einem Löffel das Eiweiß um das Eigelb ziehen. Die Kochstelle ausschalten und die Eier ca. 4 Min. garen.
5. Die Sauce abschmecken. Die Eier mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen, zusammen mit der Sauce anrichten. Den Käse mit einem Sparschäler darüberhobeln. Koriandergrün oder Petersilie waschen und trocken tupfen, grob zerrupfen und darüberstreuen.