

## Rezept

# Tomaten-Basilikum-Eier

Ein Rezept von Tomaten-Basilikum-Eier, am 22.01.2025

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>50 g</b> in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
<b>4-6 Stiele</b> Basilikum	<b>2 EL</b> Mayonnaise
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1 TL</b> 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-Kräcker.