

Rezept

# Tomatenragout mit Eiern

Ein Rezept von Tomatenragout mit Eiern, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Tomaten	<b>1</b> Zucchini
<b>2</b> Zwiebeln	<b>4</b> getrocknete Chilischoten
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> getrocknete italienische Kräuter
<b>2 TL</b> Tomatenmark	Salz
<b>8</b> kleine Eier	1/2 Bund Basilikum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Stielansätze der Tomaten entfernen, Tomaten kurz überbrühen, häuten und sehr klein würfeln. Zucchini waschen, putzen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden. Chilis zerkrümeln.
2. Öl in einer weiten Pfanne mit Deckel erhitzen. Zwiebeln und Zucchiniwürfel mit Chili und Kräutern darin anbraten. Tomaten dazugeben, mit Tomatenmark und Salz würzen und alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. offen garen.
3. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig nebeneinander in die Sauce setzen. Die Eier salzen, zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. stocken lassen.
4. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und auf das Gericht streuen.