Rezept

Tomatenragout mit Eiern

Ein Rezept von Tomatenragout mit Eiern, am 11.11.2026

Zutaten

800 g	Tomaten
2	Zwiebeln
2 EL	Olivenöl
2 TL	Tomatenmark
8	kleine Eier
1	Zucchino
4	getrocknete Chilischoten
1 TL	getrocknete italienische Kräuter
	Salz
	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. Zucchino 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.