

## Spiegelei mit Tomatensauce



**Zubereitungszeit:** 20 min.  
**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Zutaten (4 Leute)

- **Zutaten**

- Passierte Tomaten 1000g 200 gr
- Etwas EVO-Öl
- Etwas Pfeffer
- Etwas Salz
- Frische Eier 8
- Schalotte 1

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

Eine klassische Tomatensauce zubereiten: Die gehackte Schalotte in einer Kasserolle mit einem Spritzer EVO-Öl anbraten und dann die **Pomito L+ Passierte Tomaten** hinzufügen.

15 Minuten kochen lassen, salzen und pfeffern und die Sauce ruhen lassen.

In einer eingefetteten antihafbeschichteten Pfanne die Spiegeleier braten: Die Eier direkt in die Pfanne geben und 5 Minuten kochen lassen, die letzten 3 Minuten mit Deckel, damit sie auch oben optimal gar sind.

Eine Suppenkelle Tomatensauce auf den Teller geben, die Eier darauf legen, 4 Minuten im Ofen überbacken und heiß servieren.