Spiegelei mit Tomatensauce



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Etwas EVO-Öl:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Frische Eier: 8
- Schalotte: 1

Vorbereitung

Eine klassische Tomatensauce zubereiten: Die gehackte Schalotte in einer Kasserolle mit einem Spritzer EVO-Öl anbraten und dann die **Pomìto L+ Passierte Tomaten** hinzufügen.
15 Minuten kochen lassen, salzen und pfeffern und die Sauce ruhen lassen.
In einer eingefetteten antihaftbeschichteten 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

L+ Passierte Tomaten 200 gr

