Baskische Eier

Die Baskischen Eier sind ein ideales Jausen-Rezept. Aber auch zum Frühstück wird die köstliche Eierspeise mit Gemüse gerne verspeist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Paprika
150 g	Schinken (gekocht)
225 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
1 TL	Basilikum (fein gehackt)
2 EL	Öl
6 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Baskischen Eier** die Zwiebel schälen und zerschneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Den Kochschinken in Streifen schneiden, Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Paprika Streifen einige Minuten anrösten. Den Schinken, Knoblauch und Tomaten zugeben, gehackten Basilikum unterrühren und weitere 10 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Mulden in das Gemüse drücken, jeweils ein Ei aufschlagen und hineingeben. Zugedeckt noch

einige Minuten stocken lassen bis das Eiweiß fest ist.

Tipp

Zu den Baskischen Eier Brot reichen.