Gebackene Eier mit Tomatensoße

Ein feines, leichtes Gericht mit Rotwein und frischen Kräutern: Rezept für gebackene Eier mit Tomatensoße.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
200 ml	Rotwein
650 g	Tomaten (aus der Dose)
200 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Thymian
4 EL	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
4 Stk.	Eier
1 EL	Basilikum
1 EL	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für die gebackenen Eier mit Tomatensoße zunächst Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse darin anrösten, zum Ablöschen den Rotwein verwenden. Einige Minuten bei niedriger Hitze einköcheln lassen.

2. Anschließend die Gemüsebrühe sowie die Dosentomaten zufügen, einrühren und etwa 20

Minuten garen lassen. Hin und wieder umrühren. In der Zwischenzeit den Grill des Backrohrs vorheizen.

3. Nach der Garzeit den Topf mit der Soße vom Herd nehmen. Thymian waschen, fein hacken, unter die Tomatensoße rühren. Mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Zucker nach Geschmack würzen. Auf feuerfeste Portionsförmchen verteilen, in jede Form ein Ei gleiten lassen.

4. Zuletzt den Parmesan in die Förmchen reiben. Etwa 10 Minuten unter dem Backrohrgrill überbacken lassen. Nach Belieben Basilikum waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und über den gebackenen Eiern verteilen.

Tipp

Zu den gebackenen Eiern mit Tomatensauce schmecken Salate, geröstetes Schwarzbrot oder Toast.