

Tomaten-Paprikapfanne mit Ei

Die Tomaten-Paprikapfanne mit Ei ist ein schnelles, vegetarisches Rezept. Das köstliche Pfannengericht gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (groß)
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Paprika
1 Stk.	Chilischote
2 EL	Olivenöl
1 Dose	Tomaten (im eigenen Saft)
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Prise	Kreuzkümmel
4 Stk.	Eier
50 g	Feta
0.5 Bündel	Blatt Petersilie (gezupft und grob zerkleinert)

Zubereitung

1. Für die **Tomaten-Paprikapfanne** mit Ei die Zwiebel und Knoblauch schälen und zerhacken. Die Paprika und Chilischote waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und klein würfelig schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und alles unter Rühren einige Minuten anschwitzen. Die Tomaten und Tomatenmark zugeben und etwas eindicken lassen. Mit Paprikapulver,

Zucker, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

3. Jetzt vier kleine Mulden in die Sauce drücken und die Eier hineinschlagen. Mit einem Deckel zugedeckt etwa 5 Minuten stocken lassen, dabei sollte das Eigelb noch leicht flüssig sein. Die Petersilie und den zerbröselten Feta darüber streuen.

Tipp

Zur Tomaten-Paprikapfanne mit Ei ein knuspriges Brot und ein Glas Bier oder einen trockenen Welschriesling reichen.