

Porree-Tomaten-Pfanne mit Spiegelei

Eier & Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Porree	g	250	375
Butter	g	30	45
Fleischtomaten	g	750	1100
Eier	St.	8	12
Pfeffer und Salz			
Cayennepfeffer			
Schnittlauch	Bund	1	1½

VORBEREITEN:

1. Porree in Ringe schneiden
2. Tomaten entkernen und in Scheiben schneiden.
3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Butter erhitzen und Porree glasig dünsten.
2. Tomatenscheiben auf den Porree legen.
3. Eier aufschlagen und über die Tomaten gleiten lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
5. Bei milder Hitze stocken lassen.
6. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * geröstetes Graubrot
- * Bier, Rosé

➔ *Das Gericht in einer großen oder zwei kleinen Pfannen zubereiten.*