

Rührei mit Paprika (Piperade)

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Paprikaschoten, rot	g	500	750
Fleischtomaten, reif	g	1000	1500
Zwiebeln	g	100	150
Knoblauchzehe	St.	1	1½
Oliveöl	EL	1	1½
Pfefferschote	St.	1	1½
Eier	St.	8	12
Pfeffer und Salz			
Schinkenspeck, geräuchert	g	125	200

VORBEREITEN:

1. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und unter dem vorgeheizten Grill rösten, bis die Haut schwarz ist. Mit nassem Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen und die Paprikaviertel in breite Streifen schneiden.
2. Tomaten häuten, entkernen, achteln.
3. Zwiebeln würfeln.
4. Knoblauch in feine Steifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
2. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.
3. Tomate und halbierte Pfefferschote zugeben und die Masse kräftig einkochen (30-45 Minuten).
4. Pfefferschote entfernen.
5. Eier verquirlen, leicht salzen und pfeffern und auf die Paprika-Tomaten-Masse gießen.
6. Stocken lassen und dabei möglichst wenig rühren.
7. Schinkenspeck in einer beschichteten Pfanne kurz erhitzen und auf der Piperade anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette.
- * roter Landwein.

➔ *Die Paprika-Tomaten-Masse kann man vorbereiten. Vor dem Essen aufwärmen und Eier darauf geben.*

Variation: *Eine gewürfelte Aubergine mit schmoren.*