

Tomatenragout mit Rührei

Ein einfaches, besonders leichtes sommerliches Hauptgericht

2 Personen

400 g	Tomaten
1	große Zwiebel
2	Frühlingszwiebeln
1	Knoblauchzehe
3	Eier
30 g	Butter
Olivenöl	
Petersilie	
Paprika	
Salz, Pfeffer	



Die Tomaten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln bis zum dunklen Grün in feine Scheibchen schneiden. Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Die Butter mit etwas Olivenöl in der Pfanne langsam und nicht zu stark erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben, kurz anschwitzen, dann die Tomaten dazu geben und bei mittlerer Hitze sanft schmoren. Zum Schluss die Frühlingszwiebelringe noch eine Minute mitschmoren. Inzwischen die Eier in einer Schüssel mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen und mit einer Gabel kräftig aufschlagen. Ein paar Butterflöckchen hinzu geben. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Eier hinein geben, vorsichtig rühren und wenden, bis sie weiche Wellen schlagen und gestockt sind.

Das Rührei zum Tomatenragout auf angewärmten Tellern servieren und mit gehackter

Petersilie bestreuen.

Dazu passt frisches Baguette oder Ciabatta.

Zubereitungszeit 25 Min.

vegetarisch