

TOMATEN-EIER-PFANNE »JAZMAS«

ZUTATEN:

1 rote Paprika
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl

3 EL Tomatenmark

1 Dose geschälte Tomaten
(400g)
1 TL Salz
1 TL Kreuzkümmel
1 Prise Zucker
1 TL Paprikapulver

4 Eier

gehackter Petersilie
gehacktem Koriander

ZUBEREITUNG:

waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
schälen und in kleine Würfel schneiden.
schälen und in kleine Würfel schneiden.
in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und Knoblauchwürfel
darin scharf anbraten. Paprikawürfel dazu geben und kurz
mitbraten.
zufügen und kurz mitbraten (nicht zu lange, sonst wird es
bitter)
zufügen. Mit dem Pfannenwender die Tomaten zerquetschen.
Mit

würzen und alles für **2 Minuten** unter Rühren köcheln lassen.
Vier Mulden in die Soße Drücken. Danach
in je eine Mulde der Soße aufschlagen. Abgedeckt die Eier ca.
6-8 Minuten garen lassen. Mit
und
bestreuen. Mit Fladenbrot servieren.

