

Tomatenpfanne

Zutaten: für 2 Personen

3 - 4 Tomaten (300 - 400 g)
1 Zwiebel
125 g Feta
3 Eier Gr. L
getr. Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer
1 Ei Öl (Albaöl, SB Öl, Rapsöl, Olivenöl, alles geht)

Beilage: Ciabatta mit schwarzen Oliven zum Fertigbacken
oder frisches Baguette oder was man am liebsten dazu essen möchte ...

Geräte: Pfanne, 24 cm Durchmesser und Glasdeckel

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, das Grüne entfernen, in Spalten schneiden, die Zwiebel vierteln und in dickere Segmente schneiden. Salzen und pfeffern und im Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten.



Den Feta würfeln und auf der Tomaten - Zwiebel - Masse verteilen. Mit Kräutern der Provence bestreuen.

Dann die Eier aufschlagen und in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Deckel auf die Pfanne setzen, die Hitze auf ca. die Hälfte reduzieren.

Nach ca. 10 bis 12 Minuten sind die Eier gestockt, jetzt kann der Deckel abgenommen und serviert werden.

Dazu passt ein leichter italienischer Weißwein, Mineralwasser etc.

Guten Appetit !