Pomito

Spiegelei mit Tomatensauce

Vorbereitungszeit: 20 min Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

Etwas EVO-Öl:Etwas Pfeffer:Etwas Salz:Frische Eier: 8

• Schalotte: 1



Vorbereitung

Eine klassische Tomatensauce zubereiten: Die gehackte Schalotte in einer Kasserolle mit einem Spritzer EVO-Öl anbraten und dann die **Pomìto L+ Passierte Tomaten** hinzufügen.

15 Minuten kochen lassen, salzen und pfeffern und die Sauce ruhen lassen.

In einer eingefetteten antihaftbeschichteten Pfanne die Spiegeleier braten: Die Eier direkt in die Pfanne geben und 5 Minuten kochen lassen, die letzten 3 Minuten mit Deckel, damit sie auch oben optimal gar sind.

Eine Suppenkelle Tomatensauce auf den Teller geben, die Eier darauf legen, 4 Minuten im Ofen überbacken und heiß servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200 gr



