

Piperade

3 Zwiebel(n), 2 Paprikaschote(n), rot
500 g Tomate(n), 3 EL Öl, 1 EL Butter
2 Zehe/n Knoblauch, 1 TL Basilikum, getrocknet
Salz und Pfeffer, 6 Ei(er)

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten putzen und in Streifen, Tomaten häuten und in dünne Scheiben schneiden.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe und Paprikastreifen einlegen und leicht anbräunen. Tomaten, zerdrückte Knoblauchzehen, Basilikum, Salz und Pfeffer zugeben und alles ca. 10 Minuten dünsten.

Die Eier mit dem Schneebesen in einer Schüssel schlagen, in die Pfanne gießen und unter ständigem Rühren stocken lassen. Die Piperade in der Pfanne mit Schinken, Brot und Butter servieren.