



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TÜRKISCHE EIER MIT PAPRIKA-TOMATENSAUCE



HAUPTZUTAT
Eier

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 30 ml Olivenöl
- 5 g geräuchertes Paprikapulver
- 50 g Butter
- 200 g frische Kirschtomaten
- 2 Dosen Tomaten
- 4 Eier (Größe L)
- 15 ml Sherry-Essig
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- Cremiger Naturjoghurt, zum Servieren
- Brunnenkresse, zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Olivenöl in einem Le Creuset 26 cm großen Gourmet-Profitopf erwärmen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze vorsichtig braten. Nach einer Minute geräuchertes Paprikapulver und Butter hinzugeben und so lange braten, bis die Butter geschmolzen ist. Die frischen Kirschtomaten 5 Minuten lang mitbraten, bis sie gar sind. Dann die frischen Tomaten vorsichtig herausnehmen und zum Servieren beiseite stellen. Anschließend die beiden Dosen Tomaten zur restlichen Butter hinzugeben.
- 2) Die leeren Dosen zu einem Viertel mit Wasser füllen und schwenken, um alle Reste aus der Dose zu lösen. Das Tomatenwasser dann in die Pfanne schütten. Alles aufkochen und ca. 15 Minuten lang einreduzieren.
- 3) In der Zwischenzeit die Eier in Edelstahl-Sautépfanne mit Pochiereinsatz von Le Creuset nach Belieben pochieren. Die Sauce abschmecken und einen Schuss Sherry-Essig hinzufügen. Die pochierten Eier in die warme Soße geben und warm werden lassen.
- 4) Zum Schluss vom Herd nehmen und zusammen mit cremigem Naturjoghurt auf Teller anrichten. Mit frischer Brunnenkresse und den beiseite gestellten gebratenen Kirschtomaten mit Paprikabutter garnieren. Mit gegrilltem Ciabatta servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com