



ARBEITSZEIT: 20 MIN | KOCH-/BACKZEIT: 20 MIN



## ZUTATEN

### Für 4 Portionen:

600 g vollreife Tomaten  
6 Frühlingszwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
1 TL, gestr. Kreuzkümmel  
1 Prise Cayennepfeffer oder  
Chiliflocken  
4 Eier  
3 EL glatte Petersilie (frisch  
und/oder Koriandergrün)  
n.B. Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate darin Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kreuzkümmel an.

Gib dann Tomaten, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer dazu (wenn die Tomaten nicht süß genug sind, kannst du auch noch einen halben Teelöffel Zucker hinzufügen). Lass das Ganze etwa 15 Minuten köcheln, bis die Tomaten weich, aber nicht komplett zerfallen sind.

Schlage anschließend 4 Eier gleichmäßig über den anderen Zutaten in die Pfanne. Lockere das Eiweiß mit einer Gabel auf und lass es 1 - 2 Minuten stocken. Zum Schluss bestreue das Gericht mit Petersilie und Koriander.