

Verlorene Eier auf Tomaten

2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe gepresst
100 g Rohschinken
400 g Cherrytomaten

in feine Ringe schneiden

in Streifen schneiden
waschen, halbieren

1 EL Olivenöl

Öl erwärmen, Zwiebel und Knoblauch begeben
andämpfen

Rohschinken zugeben, mitbraten
Tomaten zugeben

Salz, Pfeffer

würzen und ca. 10 Min dämpfen bis die
Tomaten weich aber nicht zerfallen sind

auf 4 vorgewärmte Teller verteilen

2 l Wasser
2 EL heller Essig

in einer weiten Pfanne aufkochen
zugeben

4 Eier **GANZ FRISCH**

je in eine Tasse aufschlagen



jetzt wird es ein bisschen tricki!

dem Wasser mit einer Kelle ein wenig Schwung
geben

die Eier nacheinander sorgfältig ins kreisende
Wasser geben

mit einem Löffel ev. das Eiweiss um das Eigelb
legen

4 Min. genau unter dem Siedepunkt ziehen
lassen

mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben,
gut abtropfen lassen und auf die Tomaten
anrichten

Sbrinzspäne
Basilikumstreifen

als Garnitur darüber geben
sofort servieren

perfekt ist: wenn das Eigelb in der Mitte noch
flüssig ist