Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# PIPERADE MIT EIERN (PIPERADE AUX OEUFS)

**ZUBEREITUNG: 10 MIN. · KOCHZEIT: 18 MIN.**

Piperade wird bei uns genauso oft zubereitet wie eine gute Ratatouille. Sie ist aber viel einfacher, da alles zusammen in die Pfanne kommt, Deckel drauf und kochen!

Es gibt nicht viel zu tun, nur das wichtigste Gewürz, Piment d'Espelette nicht vergessen. Er bringt nicht nur Schärfe, sondern würzt gleichzeitig die Speisen.

Piperade wird im Baskenland oft mit Eiern und Jambon de Bayonne serviert. Leider habe ich den Schinken nicht gefunden, aber Serrano Schinken ging ja auch.

Also ein einfaches, aber sehr appetitliches Mittagsessen für die ganze Familie. Noch ein leckeres Stück Brot dazu oder Reis et voilà!

und so einfach geht es.....

## Zutaten für Piperade mit Eiern für 3 Personen:

3 Paprika (rot-gelb-grün), 1 Schalotte, 1 kleiner Knoblauchzehe, 1/2 TL Kräuter der Provence, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 gute Prise Piment d'Espelette, 1 Prise Salies-de-Béarn Salz, 1 EL Olivenöl, 250 g (1 kleine Dose) geschälte Tomaten in Stückchen, 3 Eier, 3 Scheiben Serrano Schinken.

**1-** Die Paprika waschen, in kleinen Würfeln schneiden, die Schalotte in dünnen Scheiben schneiden, und den Knoblauchzehe zerdrücken.

In einer Pfanne das Olivenöl geben, erhitzen und darin die Schalotten Scheiben glasig anbraten.

**2-** In der Pfanne kommen jetzt die Paprika Stückchen, die geschälten Tomaten, die Kräuter, den Knoblauch,

und ein bisschen Piment d'Espelette. Deckel darauf und 10 Minuten bis max. 15 (Achtung, nicht, dass es anbrennt) köcheln lassen. Die Paprika geben viel Wasser ab und es muss ein bisschen verdampfen.

**3-** Nach 10 Minuten, 3 Hohlräume mit einer Gabel in der Gemüsepfanne machen. Darin die Eier legen (ohne Schale natürlich :)) und an den Seiten den Serrano Schinken platzieren.

Wieder einfach den Deckel darauf und weitere 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. (länger, wenn Ihr das Ei fester mögt!)

Und so sieht es dann aus! Perfekt!

**Uns gefällt es sehr und wir genießen es oft als schnelles Essen mit einer schönen Scheibe rustikalem Brot! Viel braucht man dafür nicht □□**

**Bon appétit und à bientôt**

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
**www.franzoesischkochen.de**