

Gesetzte Eier mit Tomaten

Zutaten:

4 Eier
1700 g Pizzatomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 TL Oregano
4 EL Olivenöl
Salz, Cayennepfeffer, Zucker

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Tomaten passieren.
- Alles zusammen mit den Lorbeerblättern ca. 40 Minuten dick einkochen lassen.
- Immer mal wieder umrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker herzhaft abschmecken.
- Oregano unterrühren.
- Vier Vertiefungen in die Tomatensauce drücken.
- Je ein Ei in die Vertiefungen gleiten lassen und salzen.
- Setzeier im Backofen bei 175° bis 200° stocken lassen.
- Mit frischem Salat und Brot servieren.