



Ratatouille - Eierpfanne

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Schnelles, fleischloses Single Gericht, mit mediterraner Note, herzhaft, schmackig

Zutaten

- 2 junge Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1-2 Knoblauchzehen nach Geschmack, fein gewürfelt
- 600 g Tomaten, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 400 g Aubergine in halben Scheiben
- 400 g Zucchini in Scheiben
- 1 - 2 EL Tomatenmark
- 2 EL dunkler Balsamico - Essig
- 1 Päckchen TK - Kräuter der Provence
- Etwas Gemüsebrühe
- 3-4 EL Olivenöl
- 4 Stiele Basilikum, gezupft, zum garnieren
- Einige Parmesan Späne
- 4 ganze Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

In einer großen Pfanne zunächst die Auberginen und Zucchini scharf anbraten. Etwas zeitversetzt die Lauchzwiebeln und den Knoblauch dazu geben. Salzen, pfeffern und das Tomatenmark, Balsamico und 1 Prise Zucker verrühren, nachschmecken.

Schritt2

Etwas Gemüsebrühe an gießen, 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Mit einem Esslöffel 4 kleine Mulden hinein drücken und je 1 Ei hinein gleiten lassen.

Schritt4

Die Pfanne mit einem Topfdeckel abdecken, bei kleiner Hitze

Schritt5

ca. 5 - 6 min. stocken lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Portionieren, mit Basilikumblättern garnieren und mit Parmesanspänen zu Tisch geben.

Rezeptart: Eierspeisen, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, Schnelles Single Gericht, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ratatouille-eierpfanne/>