

Eier-Pizza mit Chinakohl-Paprika-Salat und Eier-Marinade

Für zwei Personen

Für die Eierpizza:

3 Eier	3 EL Sahne	3 EL passierte Tomaten
1 Kugel Mozzarella	1 kleine rote Paprika	2 Mangoldblätter
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Butter	Rapsöl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Chinakohl	1 Paprika	2 Eier
80 ml Gemüsefond	1 TL Dijonsenf	1 EL Rotweinessig
3 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Einen Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für den Salat zwei Eier kochen.

Für die „Pizza“ drei Eier aufschlagen, mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und hinzufügen.

Paprika und Mangold waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella ebenfalls würfeln. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und klein hacken.

Mangold kurz in Öl anschwitzen, aus der Pfanne nehmen.

Anschließend etwas Butter in die Pfanne geben, die Eiermasse darin eine Minute angehen lassen. Mangold, Paprikawürfel, passierte Tomaten und Mozzarella darauf verteilen und mit den Kräutern bestreuen.

Die „Pizza“ in den Ofen geben und 10 bis 15 Min garen.

Für den Salat Eier pellen und halbieren. Eiweiß und Eigelb trennen und separat klein hacken. Gemüsefond mit Senf, Essig und Öl verrühren, mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss die gehackten Eier unterrühren.

Chinakohl und Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden, Eiermarinade darüber geben. „Eierpizza“ mit dem Salat und der Marinade auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Haaf am 30. März 2016