

Tomaten und Eier aus der Pfanne mit Weizenbrötchen

Für 4 Personen

Für die Brötchen:

250 g Weizenmehl (Type 405)	250 g Hartweizengrieß	10 g Salz
15 g Zucker	1 Päckchen Trockenhefe	150 ml lauwarmes Wasser
50 g flüssige Butter	150 g Vollmilchjoghurt (3,5%)	1 Ei
2 EL Milch	1 Prise Paprikapulver	

Für die Tomaten-Ei Pfanne:

2 kg aromatische Tomaten	2 rote Zwiebeln	Olivenöl
Salz	1 Prise Zucker	8 Eier
Pfeffer		

Für die Brötchen in einer großen Schüssel das Mehl mit Hartweizengrieß, Salz und Zucker vermischen. Die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben.

Anschließend die flüssige Butter und den Joghurt dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Gegebenenfalls noch etwas mehr Wasser zugeben, falls der Teig zu fest ist.

Den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 2 Stunden gehen lassen.

Den gegangenen Teig in 4 gleich große flache Kugeln teilen, auf ein Backblech verteilen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kurz vor dem Backen das Ei mit etwas Milch verquirlen, das Paprikapulver einrühren und die Brötchen damit bestreichen. Jetzt die Brötchen bei 180 Grad 10-12 Minuten backen bis die Brötchen goldbraun sind.

Die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und anschließend die Haut abziehen. Dann Tomaten vierteln, den Strunk entfernen, Tomatenviertel halbieren.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einer großen tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Tomaten zugeben, unter gelegentlichem Wenden sacht schmoren, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz und Zucker würzen.

Sobald die Tomatenflüssigkeit eingekocht ist, die Eier aufschlagen und zwischen die Tomaten setzen.

Eier salzen und bei schwacher Hitze das Eiweiß fast stocken lassen.

Die leicht gestockten Eier in der Pfanne vorsichtig rühren, die Eigelbe sollen noch ein wenig weich sein. Pfeffer frisch darüber mahlen.

Tomateneier anrichten und die Brötchen dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Juli 2020