

Lauch-Tomaten-Pfanne

für 2 Personen

Zutaten

Für die Pfanne:

2 Stangen Lauch (Porree), 3 Fleischtomaten, 300g Pellkartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 2 Esslöffel Sonnenblumenöl, 0,5 Teelöffel Salz,

Für die Sauce:

2 Eier, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze scharfes Paprikapulver, 3 Esslöffel Crème fraîche,

Zum Garnieren:

2 Esslöffel Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen
2. während dessen Porree waschen, abtrocknen und in Ringe schneiden
3. Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten kurz in das kochende Wasser legen
4. dann die Tomaten häuten, achteln und die Stielansätze entfernen
5. Zwiebeln grob würfeln
6. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
7. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Lauch darin anbraten
8. Kartoffeln dazu geben
9. Alles mit Salz bestreuen und unter Wenden ca. 8 Minuten braten
10. Tomatenachtel untermischen und alles zugedeckt 15 Minuten dünsten
11. Eier mit Salz, Paprikapulver und Crème fraîche verquirlen,
12. Unter das Gemüse heben und in der offenen Pfanne stocken lassen.
13. Nachdem die Sauce gestockt ist, aus der Pfanne nehmen und mit Schnittlauchröllchen verzieren.

Zeitbedarf

ca. 45 Minuten

dazu paßt

Schnitzel

