

Rezept

geschmorte Tomaten

700 g Tomaten	in kleine Würfel schneiden. D.h. erst halbieren, Kerngehäuse entfernen, die Hälften zunächst in Streifen, dann in Würfel schneiden. (Vgl. Foto unten " Blick in die Küche ".) Die Würfel sollen deswegen klein sein, damit später keine unangenehm großen Hautstücke stören beim Essen.
große Edelstahlpfanne (oder Edelstahlpotf)	stark erhitzen.
2 EL Olivenöl	Das Olivenöl kurz erhitzen in der schon heißen Pfanne und danach die geschnittenen Tomaten bei großer Hitze 5 Min schmoren. 1-2 mal zwischendurch umrühren.
Salz, Pfeffer	dazu geben. Hitze reduzieren, Deckel auflegen und noch 5 Min köcheln.
2 Eier	aufschlagen, anschließend hineingeben und sofort verrühren. Solange, bis das Ei gestockt (d.i. nicht mehr flüssig) ist.
½ - 1 Bund Petersilie	fein schneiden und zum Schluß unterrühren.
Nochmal abschmecken. Meistens fehlt noch Salz.	