Gebackene Eier mit Gemüse und Chorizo
huevos ala flamenca

Huevos a la flamenca ist ein traditionelles spanisches Gericht aus Andalusien. Es besteht aus Eiern, die in einer würzigen Tomatensoße mit verschiedenen Zutaten wie Chorizo, Serrano-Schinken, Erbsen und Paprika gebacken werden.
Zwiebeln, Knoblauch und Paprika werden mit Tomaten in Olivenöl angebraten und zu einer Sauce verarbeitet.Die Sauce wird in eine ofenfeste Form gegeben, die Eier hineingeschlagen, im Ofen gebacken, bis die Eier gestockt sind, aber das Eigelb noch leicht flüssig ist.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Tapas, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Tomate(n)
1 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
1 Chilischote(n) rot
1 Paprika rot
5 EL Olivenöl zum Anbraten
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 Ei(er)
4 Scheibe(n) Chorizo
50 g Erbsen
4 Scheibe(n) Serranoschinken

Vorbereitung

Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Chili und Paprika waschen, putzen und entkernen. Chili fein hacken, Paprika würfeln.
Etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin bräunen lassen. Tomaten, Knoblauch, Chili, Erbsen und Paprika hinzufügen und alles etwa 12 Minuten köchelnd eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Zubereitung

Die Gemüsemischung in 4 feuerfeste Schalen füllen. Mit einem Esslöffel je eine flache Mulde hineindrücken und jeweils ein aufgeschlagenes Ei hineingeben. Jeweils eine Scheibe Chorizo und Schinken darauflegen. Die Flamenco-Eier so lange im Ofen garen, bis das Eiweiß gestockt ist.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de