



## **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

### **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 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 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.