

TAPAS – HUEVOS ESTRELLADOS

TAPAS – HUEVOS ESTRELLADOS

Huevos estrellados – auch bekannt als zerschollene Eier – sind ein ganz simples Tapas Gericht. Und da ich bei Tapas in der Regel mehr als genug Fleisch auf dem Tisch habe gibt es sie hier in einer vegetarischen Variante. Die einzelnen Komponenten lassen sich wunderbar vorbereiten und wenn ihr eine passende Servierpfanne* von ca. 24cm Durchmesser habt, dann solltet ihr sie unbedingt darin braten und anrichten. So bleiben sie warm und müssen nicht als erstes gegessen werden. ~~Und wie es bei so einem geselligen Tapas Abend immer so ist – ich habe es nicht geschafft alle Gerichte in der Foto-Ecke abzulichten, aber ich denke man kann auch so erkennen was da auf dem Tisch steht...~~ mittlerweile gab es die leckeren Eier schon mehr als einmal und ich habe die Chance genutzt auch ein paar schöne Fotos für euch zu machen, das Auge isst schließlich mit! Falls ihr experimentieren möchtet: ihr könnt auch Pimentos, Chorizo oder Garnelen mit dazu geben. Mit grüner Paprika wird die Pfanne übrigens bunter, ich muss aber sagen, dass es mir mit gelber oder roter Paprika ein bisschen besser schmeckt.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

3 Kartoffeln (ca. 180g)

3 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel

1 gelbe oder grüne Paprika

10 Cocktailtomaten

3 Knoblauchzehen

4 Eier

50ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

optional etwas Petersilie

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten in Ringe, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in Würfel schneiden und die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Das Öl in die Pfanne geben, erhitzen und die Kartoffeln in mehreren Portionen braten bis sie gold-gelb sind.



Die Kartoffeln und das restliche Gemüse beiseite stellen bis ihr so weit seid. Ihr könnt aber auch sofort weiter machen. Das überschüssige Öl aus der Pfanne abgießen und etwas frisches Öl hinein geben. Die Zwiebeln sanft anschwitzen und aus der Pfanne nehmen...



... und dafür die Paprikawürfel hinein geben. Die Kartoffeln, die Zwiebeln, den Knoblauch zufügen und kurz mit anbraten. Dann die Eier aufschlagen und aus großer Höhe (mindestens 30cm) in die Pfanne fallen lassen.

Mit dem Pfannenwender oder Holzlöffel nur leicht vermengen – ihr wollt kein Rührei haben! Mit Pfeffer und Salz würzen.

Bei mittlerer Hitze stocken lassen und am Ende mit dem Pfannenwender in vier Teile aufteilen.

In der Pfanne heiß servieren.



Greift zu!



© katha-kocht!