

# TAPAS – BUNTE FLAMENCO-EIER

## TAPAS – BUNTE FLAMENCO-EIER

Flamenco-Eier haben mich schon lange gereizt, ich finde die sind ein kleiner Hingucker. Eigentlich nimmt man ja nur Tomaten, rote Paprika und Mais – ich habe auch noch Zucchini dazu gegeben, dadurch ist das Ganze noch etwas bunter geworden.



### Zutaten für 2 Schälchen:

2 Eier

3 EL Mais

1 Tomate

1/2 rote Paprika

2 Schalotten

1 tomatengroßes Stück Zucchini

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas frische Petersilie

1/2 TL Paprikapulver

1 Prise Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Ich hacke die Schalotten und den Knoblauch sehr fein und schwitze beides in etwas Olivenöl an. Dann kommen die gewürfelte Tomate, die gewürfelte Paprika und der Mais dazu. Mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Cayennepfeffer und der sehr fein gehackten Petersilie würzen.



Den Gemüsemix in die Tapas-Schälchen füllen, dabei in der Mitte eine Vertiefung frei halten. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Ganz vorsichtig das Ei aufschlagen und je ein Ei in die Mitte der Schälchen setzen.



Die Schälchen in den Backofen schieben und 15 Minuten backen – die Eier müssen gestockt sein, sollten aber nicht zu Radiergummi ausgebacken werden.

Viel Spaß damit!

