

Eier in Thunfischsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Eier, 500 gr Tomaten, 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 2 Dosen Thunfisch (à 150 g), 1 Packung passierte Tomaten (500 g), 1 Päckchen TK-Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Spritzer Worcester-Sauce.

Die Vorbereitungen:

Eier hart kochen. Thunfisch abtropfen lassen. Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Knoblauch würfeln.

Die Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchwürfel darin andünsten. Abgetropften Thunfisch, Tomatenviertel und passierte Tomaten zugeben. Würzen und ca. 10 Minuten garen lassen. Petersilie unter die Sauce rühren. Abschmecken. Eier pellen und halbieren, in der Sauce servieren. Dazu passt Reis.