

Herzhafte Œufs en Cocotte

für 2 Personen

Es gibt nur wenige Mahlzeiten, die so einfach, so vielfältig und so beeindruckend sind. Dieses simple Eiergericht gibt jedem improvisierten Essen den Anschein eines geplanten Menüs.

Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

Die Champignons klein schneiden und kurz in Butter anbraten, bis sie leicht braun, aber noch recht fest sind. Zwei Eisenpfännchen mit etwas Olivenöl einfetten und einen Großteil der Pilze in die Pfannen füllen. Die Pilze mit 4–5 EL passierten Tomaten bedecken und ½ TL Kreuzkümmel und 1 TL Chiliflocken dazugeben. Dann die Chorizo- oder Schinkenscheiben darauflegen und die restlichen passierten Tomaten und Gewürze auf die beiden Pfännchen verteilen, mit dem Rest der Pilze und ein paar Basilikumblättern belegen. Auf jedem Pfännchen vorsichtig ein Ei aufschlagen, damit das Eigelb ganz bleibt.

Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen für 10–15 Minuten backen, bis das Eiweiß fest ist. Die Pfännchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und sofort mit frischem Basilikum servieren.

TIPP Die Eisenpfännchen verleihen diesem relativ einfachen Gericht das gewisse Etwas, es eignen sich aber auch normale ofenfeste Förmchen.

ZUTATEN

Olivenöl zum Einfetten
400 g passierte Tomaten oder Cherrytomaten
1 TL Kreuzkümmel
1–2 TL Chiliflocken
Chorizo, in Scheiben geschnitten, oder **2** Scheiben Schinken
150 g Champignons
1 Zweig frisches Basilikum
2 Eier
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Schwierigkeitsgrad einfach
Vorbereitung 10 Minuten
Garzeit 20 Minuten