

# Ratatouille - Eierpfanne

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Schnelles, fleischloses Single Gericht, mit mediterraner Note, herzhaft, schmackig

## Zutaten

- 2 junge Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1-2 Knoblauchzehen nach Geschmack, fein gewürfelt
- 600 g Tomaten, entkernt in 2 cm großen Stücken
- 400 g Aubergine in halben Scheiben
- 400 g Zucchini in Scheiben
- 1 - 2 EL Tomatenmark
- 2 EL dunkler Balsamico - Essig
- 1 Päckchen TK - Kräuter der Provence
- Etwas Gemüsebrühe
- 3-4 EL Olivenöl
- 4 Stiele Basilikum, gezupft, zum garnieren
- Einige Parmesan Späne
- 4 ganze Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

In einer großen Pfanne zunächst die Auberginen und Zucchini scharf anbraten. Etwas zeitversetzt die Lauchzwiebeln und den Knoblauch dazu geben. Salzen, pfeffern und das Tomatenmark, Balsamico und 1 Prise Zucker verrühren, nachschmecken.

### Schritt2

Etwas Gemüsebrühe an gießen, 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt3**

Mit einem Esslöffel 4 kleine Mulden hinein drücken und je 1 Ei hinein gleiten lassen.

### **Schritt4**

Die Pfanne mit einem Topfdeckel abdecken, bei kleiner Hitze

### **Schritt5**

ca. 5 - 6 min. stocken lassen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Portionieren, mit Basilikumblättern garnieren und mit Parmesanspänen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eierspeisen, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, Schnelles Single Gericht, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ratatouille-eierpfanne/>