



KW 24/2018

## Tomatenragout mit Eiern

### Zutaten für 4 Personen

800 g Tomaten, 1 kleine Zucchini, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 getrocknete Chilischoten, 2 EL Olivenöl, 1 EL getrocknete italienische Kräuter, 2 TL Tomatenmark, Salz, 8 kleine Eier, 1 Bund Basilikum

### Zubereitung:

Stielansätze der Tomaten entfernen, Tomaten kurz überbrühen, häuten und sehr klein würfeln. Zucchini waschen, putzen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden.

Knoblauch putzen und fein hacken, Chilis zerkrümeln.

Öl in einer weiten Pfanne mit Deckel erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Zucchiniwürfel mit Chili und Kräutern darin anbraten. Tomaten dazugeben, mit Tomatenmark und Salz würzen und alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. offen garen.

Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und vorsichtig nebeneinander in die Sauce setzen. Die Eier salzen, zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Min. stocken lassen.

Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und über das Gericht streuen.

## Röstattomaten im Kräuterbett

### Zutaten für 4 Personen:

800 g Romatomen, je einige Zweige Basilikum, Thymian, Rosmarin, Oregano, Petersilie, 1 EL Grüntee, Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Auflaufform mit Öl einpinseln und Kräuterzweige hineinlegen. Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach oben in die Auflaufform auf das Kräuterbett setzen. Mit dem Grüntee, Salz und Pfeffer bestreuen.

15 min bei 250 Grad in den Ofen stellen. Anschließend 1 Stunde bei 150 Grad trocknen (Umluft 200 bzw. 130 Grad).

Tomaten auskühlen lassen und zum sofortigen Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln. Falls Tomaten übrig bleiben, halten sie sich in Öl ein paar Tage im Kühlschrank.

Tipp: Die Tomaten schmecken ausgezeichnet mit mariniertem Ziegenkäse, dann das Öl aus dieser Marinade verwenden.

**Wir wünschen einen guten Appetit**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS