

## **Baskisches Rührei - Piperade**

**Baskisches Rezept mit Gemüse, Käse und Eiern**

 25 min.

**Zutaten für 4 Portionen:**



- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 2 Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- Cayennepfeffer
- Salz
- 6 Eier
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Packung (200 g) GÉRAMONT Cremig-Leicht

### **Zubereitung**

Paprikaschoten putzen, entkernen, waschen, Frühlingszwiebel putzen und beides in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Olivenöl leicht anbraten, abgezupfte Thymianblättchen zufügen. Tomaten dazu geben, mit Cayennepfeffer und Salz würzen. 5 Minuten garen lassen.

Eier mit etwas Salz und Pfeffer schaumig schlagen und über das Gemüse gießen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten stocken lassen. Das Ei sollte noch cremig sein. GÉRAMONT in Scheiben schneiden und auf die Zutaten legen und schmelzen lassen. Dieses Baskische Rezept nennt man auch Piperade. Mit Fougasse oder Oliven Ciabatta servieren.

### **Nährwerte pro Portion:**

Brennwert: 1260 KJ / 31 Kcal  
Eiweiß: 17 g  
Fett: 26 g  
Kohlenhydrate: 6 g