

PIPERADE

mit weichen Eiern



Zubereitung : 15 min - **Ruhen :** - - **Garen :** 30 min - **Material :** -

Zutaten : 4-6 PERSONEN

- 2 rote Paprika (200 g) - 2 gelbe Paprika (200 g) - 2 grüne Paprika (200 g) - 1 Knoblauchzehe - 50 ml Olivenöl - 100 g Räucherspeck - 600 g ungewürzte Tomatensoße - 6 sehr frische Eier (optional) - Einige Stängel glatte Petersilie - Salz, Pfeffer

1. Die Paprika vierteln und entkernen. Die mittlere Schüssel mit der 4 mm Schneidscheibe bestücken und alle Paprikaschoten im Programm KÜCHENMASCHINE fein schneiden.
2. Die Metallschüssel einsetzen, die Knoblauchzehe mit dem Olivenöl hineingeben und das Programm EXPERTE, 3 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120 °C starten.
3. Den Räucherspeck hinzugeben und das Programm EXPERTE, 2 Minuten/Geschwindigkeit 2A/120°C erneut starten.
4. Tomatenpüree, Paprika, Salz und Pfeffer hinzufügen und das Programm EXPERTE, 25 Minuten/Geschwindigkeit 1A/110 °C starten.
5. In der Zwischenzeit das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Vorsichtig die Eier hineinlegen, 6 Minuten kochen lassen und anschließend unter kaltem Wasser abschrecken.
6. Die Piperade jeweils mit einem geschälten Ei in der Mitte, Brot und fein gehackter Petersilie servieren.

