

Piperrada vasca (Piperade Basque)

Baskenland (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 rote und 2 gelbe und/oder grüne Peperoni
- 400 Gramm Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ein Strauss glatte Petersilie
- mediterrane Gartenkräuter
- Olivenöl
- 6 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Piment d'Espelette (scharfes baskisches Chilipulver)

Vorbereitung:

- Die Peperoni halbieren, putzen, abspülen und die Hälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im 230°C heissen Backofen mit Umluft 20...30 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Abkühlen lassen. Zum besseren Ablösen der Haut gerne auch in einem Frischhaltebeutel.
- Die Tomaten waschen und den Stielansatz herausschneiden. Dann vierteln und die Kerne und den Saft entfernen. Die restlichen Schnitze in ca. 2cm grosse Würfel schneiden.
- Die Zwiebel in dünne Schnitze schneiden.
- Knoblauch und Petersilie klein schneiden.
- Die Eier mit einer Gabel verquirlen und mit der Hälfte der gehackten Petersilie mischen

Zubereitung:

- Die Peperoni häuten und in ca. 1cm Streifen schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch im Öl in einer grossen Bratpfanne sachte andünsten.
- Die Tomaten zugeben und 10...15 Minuten mitköcheln. Gegen Schluss auch die gerösteten Peperoni zugeben. Würzen mit Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und Gartenkräutern.
- Das flüssige Ei darüber giessen und zugedeckt ca. 5 Minuten (nicht zu lange!) stocken lassen.
- Am Schluss die restliche gehackte Petersilie darüberstreuen und servieren.

Tipp:

- Optional mit leicht angerösteten Schinken- oder Speckstreifen servieren. Oder wie ich hier mit Chorizo-Wurst.
- Die Piperrada ist in der spanischen Version wie ein Pisto/Ratatouille. Bei der eher französisch-baskischen Version ist das Ei essenziell. Sozusagen ein Gemüse-Omelett.

