



## Uova in purgatorio - Eier im Fegefeuer

Gerichte mit Eiern, die in Tomatensauce pochiert werden, sind in verschiedenen Varianten im ganzen Mittelmeerraum zu finden und werden meist zum Frühstück gegessen. In der Türkei heisst es Menemen, in der nordafrikanischen Küche und in Israel Schachschuka. Der Name Uova in purgatorio wurde in Neapel geprägt, angelehnt an die vielen kirchlichen Darstellungen verlorener Seelen im Fegefeuer. Die Tomaten symbolisieren das Fegefeuer, die Eier mit dem "unschuldigen" Weiss, die Seelen, die dem Feuer zu entfliehen versuchen.

### Zutaten (pro Portion)

2 Eier  
400g Pelati mit Saft (Dose)  
1 Zwiebel, ca. 40g  
2 Knoblauchzehen  
1Tl Oregano, getrocknet  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer  
Paprika  
Parmesan gerieben  
Petersilie  
Olivenöl

### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. In reichlich Olivenöl rösten bis sie leicht braune Röstspuren zeigen. Pelati in grobe Stücke schneiden und mit dem Saft in die Pfanne geben. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte eine dickliche Sauce entstehen. Mit einem Löffel Dellen eindrücken, Eier aufschlagen und in die Dellen gleiten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Eier stocken lassen, die Eigelbe sollten dabei flüssig

bleiben. Alles mit geriebenem Käse und Petersilie bestreuen.

Das Gericht wird noch in der Pfanne aufgetischt. Dazu reicht man getoastetes oder frisches Brot.







