

MENEMEN – TÜRKISCHES RÜHREI / EIERSPESIE



Vegetarisches Rührei, passend zur sommerlichen Jahreszeit mit frischen Tomaten und Peperoni.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein würfeln, Peperoni und Fleischtomaten ebenfalls klein würfeln.

Zwiebeln in einer hohen Pfanne mit Öl erhitzen und glasig braten. Peperoni dazu geben, einen Deckel aufsetzen und ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze mit garen. Tomaten hinzufügen und mit geschlossenem Deckel weitere 3 Min. garen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Eier verquirlen und mit in die Pfanne geben, so lange garen, bis die Eier fast durch sind. Vom Herd herunter ziehen, damit das Rührei nicht zu trocken wird.

Noch heiß servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- ☐ **6 EL** Olivenöl
- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **4** Spitzpaprika (grün)
- ☐ **4** saftige Fleischtomaten
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Minze (getrocknet)
- ☐ Oregano
- ☐ Chili
- ☐ **6** Eier