

Menemen - türkisches Rührei

Für 3 Personen:

1 EL Butter	1 EL Olivenöl	1 Zwiebel, gewürfelt
2 Spitzpaprika	4 Tomaten	4 Eier
1 TL getrock. Minze	$\frac{1}{2}$ TL Chili	Salz, Pfeffer
Petersilie, Olivenöl		

Die Spitzpaprika halbieren, das innere Weiße entfernen und fein würfeln.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln hinzufügen und anschwitzen; Paprika dazugeben und bei mittlerer Hitze weitere 2-3 Minuten anbraten. Mit den Tomaten und Gewürzen ablöschen, kurz scharf anbraten. Dann bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind (etwa 5 Minuten). Die Eier mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, über die köchelnde Tomaten-Paprika-Pfanne gießen und vorsichtig umrühren.

Vor dem Servieren gehackte Petersilie und etwas Olivenöl darübergeben.

NN am 24. Februar 2025