AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	

MENEMEN



Rezept: 1001-kochrezepte.de, 30. 4. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das pikante Rührei mit Gemüse aus der Türkei wird in der Regel zum Frühstück, als Hauptspeise an warmen Tagen oder als Katerfrühstück serviert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5	Ei	30 g	Butter
2	Zwiebel	1 Pr	Paprika
4	Grüne Paprika	1 Pr	Chilipulver
3	Fleischtomate, grosse	1 Pr	Pfeffer aus der Mühle
		1 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Tomaten mit heissem Wasser überbrühen. Nachdem sich Risse in der Haut gebildet haben, mit kaltem Wasser abschrecken. Anschliessend lässt sich die Haut leicht abziehen. Tomaten würfeln. Zwiebel schälen und in Würfelchen schneiden. Paprika waschen und in Würfel schneiden.
2. Butter in der Pfanne zerlassen, die Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten. Die Paprika dazugeben und unter Wenden andünsten. Dann die gewürfelten Tomaten dazugeben. Sie sorgen für eine feuchte Mischung. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Currypulver würzen und ein wenig köcheln lassen.
3. Tomatensaft etwas reduzieren. Die Eier in einer Schüssel verrühren und in der Gemüsepfanne unterrühren. Abschmecken. Eier bei mittlerer Hitze leicht stocken lassen. Das Gericht muss seine saftige Konsistenz behalten. Warm mit türkischem Fladenbrot servieren.