Neujahr-Kater-Frühstück

Gestern zu viel gefeiert? Dann ist dieses Neujahr-Kater-Frühstück wohl genau das richtige Rezept, mit dem man den neuen Tag beginnen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 TL	Olivenöl
250 g	Zucchini
1 Handvoll	Oliven (schwarze)
100 g	Paprika
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Kreuzkümmel
400 g	Tomaten
8 Stk.	Tortillas (fertige)
4 Stk.	Eier
100 g	Käse (Cheddar)
4 EL	Koriander

Zubereitung

1. Für das Neujahr-Kater-Frühstück die Zucchini waschen und klein würfeln. Paprika waschen, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Cheddar-Käse reiben. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zucchini und Paprika darin goldbraun anrösten. Tomatenstücke aus der Dose hinzufügen, alles gut verrühren und mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Die Eier über die Tomaten-Mischung schlagen und zugedeckt stocken lassen.

3. Den geriebenen Cheddar über die Eier streuen und unter geschlossenem Deckel schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Tortillas in der Mikrowelle nach Packungsanweisung erwärmen. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

4. Die Tomatenmischung mit Ei und Käse gleichmäßig auf den Tortillas verteilen, mit Koriander und Olivenscheiben bestreuen und servieren.

Tipp

Das Neujahr-Kater-Frühstück mit kleinen weißen oder schwarzen Bohnen und Mais verfeinern.