Türkisches Rührei Menemen

Das Türkische Rührei Menemen ist eine vitaminreiche Frühstücks Eierspeise. Ein einfaches und rasches Rezept für den großen Hunger am Morgen.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

6 Stk.	Eier
4 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Paprika
2 Stk.	Peperoni (kleine)
4 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für das **Türkische Rührei Menemen** die Zwiebel schälen und grob zerhacken. Die Paprika, Tomaten und Peperoni waschen und in kleine Stücke schneiden.

2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln, Paprika und Peperoni weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, Tomaten hinzugeben und köcheln lassen.

3. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in die Pfanne gießen, stocken lassen und je nach Belieben nochmals abschmecken.

Tipp

Zum Türkischen Rührei Menemen Fladenbrot oder Weißbrot reichen. Mit frisch gehackter Petersilie

garnieren.