

Menemen von Corinne Albrecht

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://shibaskitchen.de/menemen-rezept-tuerkisches-frueshtueck/#recipe>

3.0 EL Butter

4.5 cl Olivenöl

255 g Zwiebel

6.0 Stück Spitzpaprika

12 Stück Tomaten

12 Stück Eier

15 g Pfefferminzkraut getrocknet

15 g Chilischoten

1. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Spitzpaprika halbieren, das innere Weiße entfernen und ebenfalls fein würfeln.
2. Butter und Olivenöl in einer Pfanne geben und zum Schmelzen bringen. Die Zwiebeln hinzufügen und anschwitzen.
3. Die Paprikas dazugeben und weitere 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
4. Mit den Tomaten und Gewürzen ablöschen, kurz scharf anbraten.
5. Dann mit geschlossenem Deckel sanft ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten schön weich sind.
6. Währenddessen die Eier mit etwas Salz & Pfeffer in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Gabel gut verrühren.
7. Über die köchelnde Tomaten-Paprika-Pfanne verteilen und vorsichtig umrühren.
8. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie und etwas Olivenöl darübergerben. Dazu ein knuspriges Baguette, Simit oder Fladenbrot servieren.