

Menemen (Türkische Ei-Gemüse-Pfanne)

Zutaten

- 2 **Eier**
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 kleine **Zwiebel**, fein gewürfelt
- 2 **grüne Spitzpaprika**, Stiel und Samen entfernt, klein gewürfelt
- 2 **Tomaten**, enthäutet und gewürfelt
- Frische **Petersilie**, gehackt
- Frisches **Fladenbrot**



Zubereitung

1. **Olivenöl** in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die **Zwiebeln** hineingeben und glasig dünsten. Nach ca. 2–3 Minuten die **Spitzpaprika** hinzufügen und kurz mitdünsten.
2. Die **gewürfelten Tomaten** in die Pfanne geben und alles bei mittlerer Hitze rösten, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist und die Masse leicht einkocht.
3. Zwei kleine Mulden in das **Gemüse** drücken und die **Eier** vorsichtig hineinschlagen. Bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel **stocken lassen**. Nach Wunsch leicht verrühren.
4. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken, warm servieren und mit frischer **Petersilie** garnieren.