

Türkisches Menemen

Zutaten für 3 Personen

- 1 Zwiebel (klein)
- 2 grüne Spitzpaprika
- 200 g Tomaten
- 4 Eier
- 2 TL Öl
- ½ EL Butter (oder Margarine)
- ½ TL Paprikapulver (edelsüß)
- Chilipulver (wenn keine kleinen Kinder mit essen)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und wasche die Spitzpaprika. Schneide beides ganz klein.
2. Wasche die Tomaten und schneide sie in Würfel.
3. Erhitze das Öl und die Butter in einer mittelgroßen Pfanne. Gib die Zwiebel- und Paprikawürfel hinzu.
4. Wenn die Zwiebeln glasig sind, gibst du das Paprikapulver und die gewürfelten Tomaten dazu.
5. Brate sie auf höher Hitze 1-2 Minuten an und danach auf mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel für weitere 3-4 Minuten gar. Die Tomatenstücke sollten weich und leicht flüssig sein.
6. Schmecke die Gemüsemischung mit Salz und Pfeffer ab. Essen keine kleinen Kinder mit, so kannst du auch aromatisches Chilipulver hinzugeben.
7. Verquirle die Eier und gib sie in die Pfanne.
8. Gare das Menemen auf mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel so lange, bis die Eier deine gewünschte Konsistenz erreicht haben. Für kleine Kinder und Frauen in der Schwangerschaft sollten sie auf jeden Fall gut durchgegart sein.
9. Serviere das Menemen mit einem Fladenbrot oder einem anderen Weißbrot.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

