

Menemen, türkische Rühreier Gusseiserne Bratpfannen 14 cm

Zutaten:

1 Schalotte in Würfel geschnitten
1 Spitzpaprika in Würfel geschnitten
1 große Tomate in Würfel geschnitten
4 Eier verquirlt
Salz
Pfeffer
getrocknete Minze
Thymian
Chili

Etwas Butterschmalz zum Braten



Zubereitung:

Die Schalotte schälen und fein würfeln, Paprika und Tomate ebenfalls.

Etwas Butterschmalz in den Pfännchen erhitzen und die Schalotte glasig anschwitzen.

Die Paprika dazugeben und ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze garen. Tomaten hinzufügen und weitere 2 min. garen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Eier verquirlen und mit in die Pfännchen geben und so lange garen bis die Eier fast durch sind. Vom Herd herunter ziehen, damit das Rührei nicht zu trocken wird und heiß servieren.

Verwendete Produkte: Gusseiserene Bratpfannen (14cm), Mini Packs an!, Mix'N Scraper-Schaber, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN