

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Türkisches Frühstück ... Menemen

Zutaten:

(die Mengenangabe lasse ich weg, da man gut variieren kann und das nimmt, was im Haus ist)

Tomaten

Zwiebeln

Spitzpaprika (grün oder rot) (auf keinen Fall die wässrigen runden Paprikaschoten)

Eier

Salz und Pfeffer

Glattblättrige Petersilie

Öl

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die feingeschnittenen Zwiebeln und Paprika zugeben und leicht anbraten. Dann kommen die geschälten und feingeschnittenen Tomaten dazu. Man lässt alles gut köcheln, bevor man die feingeschnittene Petersilie zufügt und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzt. Dann die Eier aufschlagen, darauf setzen und mit einer Gabel (ich nehme einen Holzlöffel) verrühren, bis das Gericht eine rosa Farbe angenommen hat und noch leicht weichlich ist. Wer es lieber mag, verrührt die Eier nicht und brät sie auf dem Gemüse. Dazu frisches Weißbrot.

Guten Appetit oder Afiyet olsun.