



Mehmetcans Menemen

Platz 3 der Rezepte-Challenge 2025

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Portionsgröße: für 4 Personen



Zutaten:

- 8 Eier
- 6-8 Fleischtomaten
- 3 grüne Spitzpaprika
- 2 Zwiebeln
- 2EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL frische Petersilie

Zubereitung:

1. Die Tomaten häuten und fein würfeln, die Paprika entkernen und in dünne Ringe oder kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken.
2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, jedoch nicht schaumig schlagen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig andünsten.
4. Paprika hinzugeben und etwa drei Minuten braten, bis sie weich ist.
5. Die Tomaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen.
6. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und optional Pul Biber (*türkische Chili-Mischung*) abschmecken.
7. Die verquirlten Eier über die Masse geben. Die Masse kurz stocken lassen, dann leicht verrühren.
8. Die Eierspeise auf einen Teller geben und mit frischer Petersilie garnieren.
9. Dazu passt frisches Fladenbrot oder Simit (*Sesamkringel*).
10. Guten Appetit!



Eine gesunde Aktion
der Mercedes-Benz Gastronomie
und der Mercedes-Benz BKK