



Menemen

Zutaten:

100g Hackfleisch
4 Eier
1 Paprika
1-2 Tomaten
1 Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1EL griech. Joghurt
Weißbrot
Olivenöl
Chiliflakes
Koriander
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schälen und schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel. Entfernen Sie das Kernhaus aus den Tomaten und schneiden Sie sie ebenfalls in kleine Würfel. Schälen und schneiden Sie die Knoblauchzehen in kleine Würfel. Schneiden Sie die Paprika in kleine Würfel.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und braten Sie darin das Hackfleisch an. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Wenn das Hackfleisch leicht braun ist, geben Sie das restliche Gemüse bis auf die Tomaten dazu. Wenn Sie mögen, schärfen Sie mit Chiliflakes. Lassen Sie alles kurz anbraten und geben Sie danach erst die Tomaten dazu.

Stellen Sie den Ofen auf die höchste Grillstufe.

Schlagen Sie 4 Eier in eine kleine Schüssel, geben Sie einen Klecks Joghurt dazu, würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Verquirlen Sie alles zu einem Rührei. Geben Sie das Rührei in die Pfanne und verteilen Sie es einmal.

Stellen Sie die Pfanne für 3-4 Minuten in den Ofen.

Zum Garnieren und Servieren: Hacken Sie Koriander klein. Schneiden Sie die Frühlingszwiebel in kleine Ringe.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.