

Menemen

5 Peperoni

3 Eier

4 Tomaten

2 Zwiebeln

200 g Hackfleisch vom Rind oder 2 Türkische
Knoblauchwürste (Sucuks)

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Zubereitung:

Peperoni waschen und in dünne Ringe sowie die Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Peperoni und Zwiebel so lange braten, bis sie gah sind. Alles aus der Pfanne nehmen, etwas Öl in die Pfanne gebenn und heiß werden lassen, das Hackfleisch anbraten oder die in Scheiben geschnittene Sucuk anbraten. Dann die Peperoni - Zwiebelmasse zum Hackfleisch hinzufügen. Die Tomaten in feine Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss die verquirlten Eier über dem Gemüse - Hack verteilen, aber nicht umrühren. Deckel auf die Pfanne und auf kleinster Flamme so lange köcheln lassen, bis die Eier gestockt sind