

Tomaten-Eier-Pfanne

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geräucherter Speck / Räucherspeck	75 g
Zwiebeln	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Pkg.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	2 Esslöffel
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Speck und Zwiebeln feinkwürflig schneiden. Den Speck in einer Pfanne ausbraten und darin die Zwiebeln leicht anrösten.

Die Eier aufschlagen und in einem Gefäß mit Salz und Pfeffer würzen und dann in die Pfanne geben. Noch bevor die Ei-Masse richtig stocken kann, die Passierten Tomaten zugießen.

Nun alles gut durchrühren und etwas köcheln lassen. Die Masse darf nicht suppig bleiben. Zum Schluß noch reichlich Edelsüß-Paprika und Reibekäse (Gauda) unterrühren.

Dazu essen wir Salzkartoffeln oder Vollkornbrot.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1734-Tomaten-Eier-Pfanne.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at