

# 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](http://www.koch-idee.at)