

Türkisches Frühstück

Rührei mit südlichem Flair

Zutaten für 2 Portionen		Zubereitung	Arbeit 5`	Total 10`
2	Tomaten	Tomaten klein schneiden und im Olivenöl anbraten.		
etwas	Olivenöl			
4	Eier	Die Eier direkt in die Pfanne aufschlagen und kurz stocken lassen. Die frischen Kräuter klein schneiden. Alles leicht verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.		
etwas	Salz			
etwas	Pfeffer			
etwas	frische Kräuter nach Wahl			

In der Türkei werden als Beilagen schwarze Oliven, Feta und Fladenbrot serviert.

Klassisch werden dem Gericht türkische mittelscharfe Paprika und Knoblauch beigegeben.

