



Paprika-Tomaten-Gemüse mit Ei, türkisch

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

1 Zwiebel
300 g rote Paprika
250 g Champignons
1 rote Chilischote

1 Stange Porree
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl

Salz
Pfeffer
½ TL Kreuzkümmel
1 EL Tomatenmark
1 Dose Tomaten

1 TL Gemüsebrühe

4 Eier

200 g Feta

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Pilze putzen und grob hacken.

Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen, klein schneiden.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Knoblauch schälen und hacken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons darin kräftig anbraten. Die übrigen vorbereiteten Zutaten kurz mitbraten.

Mit Salz,

Pfeffer und

Kreuzkümmel würzen.

Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen.

Tomaten etwas zerkleinern. Tomaten und 4–5 EL Wasser zufügen, Alles aufkochen,

Brühe einrühren, ca. 5 Minuten köcheln.

Mit einem Kochlöffel 4 Mulden in die Gemüsemischung drücken.

Nacheinander die Eier aufschlagen und in je 1 Mulde gleiten lassen.

Ca. 8 Minuten bei schwacher Hitze und mit geschlossenem Deckel in der Soße stocken lassen.

Feta zerbröckeln und über das Gemüse geben.

Dazu schmeckt Fladenbrot.