

# Guten Appetit!



## Menemen Sucuk - Türkisches Bauernfrühstück

Für 6 Portionen

- 4 große Zwiebeln
- 500 g grüne türkische Spitzpaprika
- 1 milde grüne Chilischote
- 1 (180 g) Sucuk (türkische Rohwurst)
- 2 EL gutes Olivenöl
- 1 Dose (850 ml) Tomaten
- Salz, Zucker
- 1 Bund glatte Petersilie
- 6 Eier

Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Die Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Chili putzen, längs einschneiden, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Von der Sucuk die Haut abziehen. Wurst längs halbieren und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer großen ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln, Chili und Wurst darin ca. 10 Minuten schmoren. Nach ca. 5 Minuten die Paprika zugeben und mitschmoren.

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas). Die Tomaten samt Saft zum Gemüse geben, aufkochen und ca. 5 Minuten weiterköcheln. Alles mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Petersilie in die Gemüsesoße rühren. Die Eier nebeneinander in die Pfanne aufschlagen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten stocken lassen. Wer keine ofenfeste Pfanne hat, kann die Eier auch bei geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten auf dem Herd stocken lassen.

Dazu traditionell: Fladenbrot oder Simit.

„Happy cooking“ wünscht Ihnen Ihr ETI Team