Eier mit Schafskäse

Menemen

Menemen ist ein traditionelles türkisches Gericht, das aus Eiern, Tomaten, Paprika und Zwiebeln besteht. Es wird oft als Frühstück oder leichtes Mittagessen serviert und ist besonders beliebt wegen seines saftigen und würzigen Geschmacks. Die Zutaten werden in einer Pfanne zusammen gekocht, bis die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n) groß
4 Tomate(n)
2 Peperoni mild
100 g Schafskäse
50 g Butter
4 Ei(er)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
½ Bund Schnittlauch für die Garnitur

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und vierteln. Die Peperoni waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Schafskäse fein würfeln.
Den Schnittlauch waschen, abtupfen und in kleine Röllchen schneiden.

Zubereitung

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und nacheinander zuerst die Zwiebel, dann die Tomatenstücke und zuletzt die Peperoni darin andünsten.
Die Eier einzeln in de Pfanne schlagen und dabei ständig umrühren. Nach etwa zwei Minuten den Schafskäse dazugeben.
Das Ganze gut verrühren und mit dem Schnittlauch garnieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de