

Strammer Gemüse-Max

Für 4 Portionen

1 kl. rote Zwiebel	1 Möhre	1 Zucchini
6 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Zucker	150 g Feta	4 Sch. Brot, dick
25 g Schnittlauch	4 Eier L	

Zwiebel und Möhre schälen, beides fein würfeln.

Zucchini fein würfeln, Tomaten halbieren.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse - bis auf die Tomaten - darin 5 Minuten braten.

Kurz vor Ende der Garzeit Tomaten dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Aus der Pfanne nehmen und kurz warmhalten.

Feta in Scheiben schneiden, Brote damit belegen, dabei etwas andrücken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Spiegeleier ausbraten.

Gemüse auf den Brotscheiben verteilen und Spiegeleier darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schnittlauchröllchen garnieren.

NN am 30. März 2026