

Griechische Bauernpfanne

Für 2 Portionen

2 Tomaten	1 Paprika	1 rote Zwiebel
1 EL Öl	2 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer
Oregano	4 Eier	1 Pck.Feta
Weizenbrot		

Tomaten und Paprika waschen, mit der Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Pfanne erhitzen, Öl zugeben und die Zwiebeln andünsten. Paprika hinzugeben, einige Minuten schwenken. Zuletzt Tomaten und das Tomatenmark zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Kurz umrühren und in eine Schüssel füllen.

Pfanne wieder auf die Flamme stellen. Vier Eier dicht beieinander in die Pfanne geben. Die Spiegeleier leicht stocken lassen. Das Gemüse über den Eiern verteilen.

Feta in zwei Teile brechen, mit der Hand über der Pfanne zerbröseln, einen Teil fein, einen Teil grob.

Pfanne abdecken, Käse anschmelzen lassen.

Noch etwas Oregano über die Eier streuen und in der Pfanne servieren. Dazu passt ein Stück rustikales Brot.

NN am 30. März 2026