

Paradeiser-Eierspeise mit Frühlingszwiebel auf getoastetem Fladenbrot

Zutaten pro Person:

- 2 bis 3 Freilandeier (je nach Größe)
- 1 Paradeiser oder besser: 1 kleines "Ochsenherz"
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 türkisches Fladenbrot
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Schnittlauch
- ein wenig Butter
- etwas Salz und Pfeffer



Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Paradeiser vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden
2. Frühlingszwiebel putzen, in feine und breitere Ringe schneiden
3. Kräuter hacken und dazugeben bzw. nur die gefrorenen Kräuter unter die Paradeiser und Zwiebel mischen
4. zwei Scheiben Fladenbrot abschneiden und in den Toaster geben
5. Pfanne erwärmen und Butter schmelzen
6. Eier in die Pfanne geben und das Eiweiß gerinnen lassen
7. umrühren, stocken lassen, umrühren usw.
8. Paradeiser, Frühlingszwiebel, Kräuter untermischen; salzen und pfeffern; umrühren
9. Herdplatte ausschalten, Pfanne stehenlassen und Toaster einschalten
10. knuspriges Fladenbrot anrichten, Eierspeise auf dem Brot verteilen