Eier mit Auberginen Patlicanli Yumurta



- 4 Auberginen
- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Spitzpaprika
- 1 Dessertlöffel Salz
- 1 TL Pfeffer
- 3 EL Öl

- # Die Auberginen auf Glut oder auf einem Tischgrill braten, während dessen in einen breiten Topf Öl erhitzen und die fein gehackten Zwiebel hinzugeben.
- # Wenn die Zwiebel weich geworden sind dann die fein gehackte Paprika hinzugeben und umrühren.
- # Wenn die Paprika auch weich geröstet sind dann die gebratenen, geschälten und gehackten Auberginen hinzugeben und ein paar Mal umrühren.
- # Auf die ganzen Zutaten Salz Pfeffer streuen und umrühren.
- # In die Auberginenmischung mit einem Löffen 4 Nischen formen und die Eier in diese einschlagen.
- # Auf das Eigelb rote Paprikaschoten streuen und bis man die gewünschte Konsistenz erhält kochen.
- # Warm servieren.

Tipp: Eier mit Auberginenmischung ist eine nicht so bekannte Rezeptur, jedoch schmeckt es so gut, dass es wert ist es auszuprobieren.