

Rezept

Bauernbrot mit Paprikarührei und Kabanossi

Ein Rezept von Bauernbrot mit Paprikarührei und Kabanossi, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 rote Spitzpaprikaschote | 80 g Kabanossi |
| 2-3 EL Olivenöl | 4 dicke Scheiben Bauernbrot |
| 6 Eier (Größe L) | 80 ml Milch oder Sahne |
| Salz | rosenscharfes Paprikapulver |
| 2 Fleischtomaten | frische Thymianblättchen (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Spitzpaprika halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in feine Streifen schneiden. Kabanossi fein würfeln.

- 2.** 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Paprikastreifen darin kurz anbraten, dann ca. 10 Min. dünsten. Inzwischen das Bauernbrot nach Belieben halbieren, in einer zweiten Pfanne im restlichen Olivenöl knusprig braten, herausnehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Kabanossi in der Pfanne anbraten.

- 3.** Die Eier mit der Milch oder Sahne verquirlen und mit Salz und Paprika kräftig würzen. Die Röstbrote auf Teller legen. Die Tomaten waschen, ohne den Stielansatz in dünne Scheiben schneiden, auf den Brothälften verteilen und salzen.

- 4.** Die Eiermasse zusammen mit den angebratenen Kabanossiwürfeln in die Pfanne zu den Paprikastreifen geben und bei schwacher Hitze unter Rühren leicht stocken lassen. Das Rührei auf den Tomatenbroten verteilen, nach Belieben mit Thymianblättchen garnieren und sofort servieren.