

## Rezept

# Paprika-Zwiebel-Rührei mit Oliven

Ein Rezept von Paprika-Zwiebel-Rührei mit Oliven, am 20.04.2024

## Zutaten

|                             |                                                                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b> weiße Zwiebeln     | <b>400 g</b> geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas oder von der Feinkosttheke) |
| <b>8</b> Eier (Größe M)     | <b>4 EL</b> Milch                                                                          |
| Salz                        | <b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver                                                        |
| <b>2 EL</b> Butter          | <b>1 TL</b> getrockneter Thymian                                                           |
| <b>2 EL</b> schwarze Oliven |                                                                                            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Paprikaschoten abtropfen lassen und auch in Streifen schneiden. Die Eier mit Milch, Salz und Paprikapulver verquirlen.
2. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Zwiebeln mit dem Thymian einrühren und 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Paprikaschoten und Oliven dazugeben und erwärmen. Die Eiermilch angießen und alles unter Rühren noch 1-2 Minuten weiterbraten, bis die Eier gestockt, aber keinesfalls trocken sind. Mit Salz abschmecken. Mit einem knusprigen Bauernbrot auf den Tisch stellen.