

Rezept

# Türkisches Menemen

Ein Rezept von Türkisches Menemen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>3</b> grüne Paprikaschoten	<b>2</b> rote Peperoni
<b>6</b> Strauchtomaten	<b>1</b> große Zwiebel
<b>8</b> Eier	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>200 g</b> Sucuk	<b>1/2 Bund</b> frische Petersilie
<b>1 TL</b> Chiliflocken	<b>1 TL</b> Paprikapulver (edelsüß)
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 487 kcal, 36 g F, 25 g EW, 36 g KH

## Zubereitung

1. Paprika, Tomaten und Zwiebeln fein würfeln. Peperoni fein hacken.

---

2. Sucuk in Würfel schneiden.

---

3. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und zuerst Zwiebeln und die Wurst zusammen etwa 1-2 Minuten anschwitzen. Danach Paprika, Tomaten und Peperoni hinzugeben und mitbraten.

---

4. Eier verquirlen und mit Chliflocken, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

---

5. Die Eiermasse in die Pfanne geben und mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Wenn das Ei gestockt hat kann das Menemen mit fein gehackter Petersilie und zu frischem Fladenbrot serviert werden.