

Eierpfanne de luxe

Das Omelett der etwas anderen Art: frische Eier, saftige Tomaten, würziger Feta. Die Geheimzutat? Unsere Herta Finesse Putenbrust – dafür steht jeder gerne auf. Perfekt für alle, die sich schon am Montag auf ein ausgedehntes Sonntagsfrühstück freuen.



Zutaten

TIERISCHE PRODUKTE

150 g Herta Finesse Putenbrust hauchzart mit Honig
50 g Feta
4 Eier (M)

OBST & GEMÜSE

1 Zwiebel
3 Snack-Paprika
3 Tomaten
2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)

GEWÜRZE

1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz
Pfeffer
3 Stängel Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch

ÖL & ESSIG

1 EL Olivenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Anschließend **3 Paprika** und **3 Tomaten** waschen und trocknen. **Paprika** in dünne Streifen schneiden, **Tomaten** grob würfeln.

2. SCHRITT

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die **Zwiebelwürfel** darin anschwitzen. Die Hitze reduzieren und **Tomaten, Paprika** sowie **2 Dosen stückige Tomaten** hinzugeben. Anschließend mit **1/2 TL Paprikapulver**, einer Prise **Salz** und **Pfeffer** würzen. Das Ganze dann ca. 5 Minuten bei offener Pfanne köcheln lassen.

3. SCHRITT

150 g grob zerteilte Herta Finesse Putenbrust und **50 g zerkrümelten Feta** in die Pfanne dazugeben und vermengen. 4 Mulden für die **Eier** in die Tomatensauce drücken. **4 Eier** vorsichtig aufschlagen und in die Mulden geben.

4. SCHRITT

Bei niedriger Hitze ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Eier die gewünschte Konsistenz haben. Zum Schluss noch **1/2 Bund Schnittlauch** sowie **3 Stiele Petersilie** waschen und nach Belieben über die Eier streuen.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	185,5 kcal
Fett	8,49 g
Kohlenhydrate	10,17 g
Eiweiß	15,75 g