

Hackfleischeier

4 Portionen

Zutaten

- 2 EL Rapsöl oder ein anderes Pflanzenöl
- 400 g Lamm- oder Rinderhack
- 250 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- **2 TL gePÄXte Tomatenstückchen**
- Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- **3 TL gePÄXte Paprikastückchen (5x5 mm oder Flocken)**
- 8 Eier Größe M

Zubereitung

GePÄXte Paprika- und Tomatenstückchen 10 Minuten in einer Flüssigkeit (z. B. Wasser oder Weißwein) einweichen. Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln und Knoblauchzehen klein schneiden, eingeweichte **Paprika- und Tomatenstückchen** mit dem Lamm- oder Rinderhack vermischen, dann gut anbraten, mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen, zuletzt die Eier reinschlagen.

Zubereitung ca. 30 Minuten.