**Zutaten:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3 | Stk | [Paprikaschote (rot/grün/gelb)](https://www.gutekueche.at/paprika-artikel-1197) |
| 1 | Stk | [Zwiebel](https://www.gutekueche.at/zwiebel-artikel-1206) |
| 2 | Stk | [Eier](https://www.gutekueche.at/eier-artikel-1546) |
| 1 | Stk | [Tomate (groß)](https://www.gutekueche.at/paradeiser-tomaten-artikel-1198) |
| 1 | EL | [Olivenöl](https://www.gutekueche.at/olivenoel-artikel-1590) |
| 1 | Prise | [Salz](https://www.gutekueche.at/salz-artikel-1241) |
| 1 | Prise | [Pfeffer](https://www.gutekueche.at/pfeffer-artikel-1236) |
| 1 | Schb | Fladenbrot |
|  |  |  |

## Zubereitung

Zuerst wird die Zwiebel geschält und ganz fein geschnitten. Auch die Paprika werden in kleine Würfel geschnitten, nachdem sie gewaschen und vom Kerngehäuse befreit wurden.

Die Tomate wird mit einem Messer oder dem Schäler geschält und in Spalten geschnitten. So kann man gut die Kerne entfernen und das restliche Fruchtfleisch klein schneiden.

In einer Pfanne wird das Olivenöl erhitzt und die Zwiebeln darin angeschwitzt. Sobald sie glasig sind kommen die Paprika dazu und werden mit gebraten.

Hitze reduzieren und die Tomate dazugeben. Diese sollte so saftig sein, dass das Gemüse nun im eigenen Saft garziehen kann. Ansonsten etwas Wasser oder Brühe dazugeben.

Die Eier werden verquirlt (in einer Schüssel verrührt) und zum Stocken in die Pfanne gegeben, sobald die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer gewürzt auf Fladenbrot anrichten.