

# Eierspeise Variationen

5—10 Min

## Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Tomaten-Feta Eierspeise

| | |
|---|---|
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Stk. | Kleine Zwiebel, geschnitten |
| 300 g | Cocktail Tomaten geviertelt |
| 4 Stk. | Eier, verquirlt, gesalzen und gepfeffert |
| 150 g | Feta, zerbröselt |
| 1 Stk. | Meersalz jodiert grob |
| 1 Stk. | Pfeffer bunt ganz |
| | Frischer Koriander zum Garnieren |

Für die klassische Eierspeise

| | |
|---|---|
| 1 EL | Butter |
| 1 Stk. | Kleine Zwiebel, geschnitten |
| 200 g | Paprika gewürfelt |
| 4 Stk. | Eier, verquirlt, gesalzen und gepfeffert |
| 20 g | Kürbiskerne |
| 1 EL | Röstzwiebel |
| 1 Stk. | Meersalz jodiert grob |
| 1 Stk. | Pfeffer bunt ganz |
| | Frische Petersilie zum Garnieren |

## Zubereitung

1. Für die Tomaten-Feta Eierspeise Zwiebel in Olivenöl langsam weich dünsten, aber nicht bräunen. Tomaten dazu geben, salzen und bei mittlerer Hitze zerfallen lassen.
2. Dann die Hitze auf Minimum reduzieren, Eier und 50 g Feta zugeben und stocken lassen, dabei ab und zu mit einem Holzlöffel durchrühren.
3. Wenn die Eier gestockt und schön fluffig sind, den restlichen Feta kurz unterrühren, auf zwei Teller aufteilen, mit Koriander garnieren und dem getoasteten Sauerteigbrot servieren.
4. Für die klassische Eierspeise die Zwiebel in Butter langsam weich dünsten, aber nicht bräunen, Paprika dazu, salzen und bei mittlerer Hitze anbraten.
5. Dann die Hitze auf Minimum reduzieren, Eier, Kürbiskerne und Röstzwiebel zugeben und stocken lassen, dabei ab und zu mit einem Holzlöffel durchrühren.
6. Sobald die Eier gestockt und schön fluffig sind, auf zwei Teller aufteilen und mit etwas mehr Röstzwiebeln und frischer Petersilie garnieren.

