**Im September**

Noch verwöhnt uns die Natur mit vielen Früchten, frischen Kräutern und den ersten deutschen Äpfeln.

Ich habe hin und her überlegt, welches Rezept ich in diesem Monat veröffentliche, denn es gibt so viele leckere Rezepte, so dass ich mich nur schwer entscheiden kann. Ich habe nun ein Rezept gewählt, welches ich aus Ungarn mitgebracht habe. Es ist einfach, lässt sich schnell zubereiten, passt zum Monat September und ist ganz schön lecker.

Paprika-Tomatenpfanne (für 2-3 Personen)

2-3 mittelgroße Zwiebeln

4 mittelgroße Tomaten

4 Paprikaschoten

2 Eier

ca. 50 ml Milch (je nach Belieben kann es auch etwas mehr sein)

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Evtl. etwas Chili

Evtl. etwas frischen Thymian oder Schnittlauch

Die Zubereitung ist einfach! Waschen Sie und zerkleinern Sie das Gemüse in grobe Stücke (auch die Zwiebel).

Zwiebeln zusammen mit dem Paprika in Olivenöl anbraten, dann die Tomaten hinzufügen und das ganze ca. 5 min. braten. (Das Gemüse sollte noch bissfest sein)

Das Ei mit der Milch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und/oder Chili verquirlen und über die Tomaten-Paprikamasse geben. Unter Rühren stocken lassen. Zum Schluss abschmecken und die kleingehackten Kräuter hinzugeben.

Guten Appetit!

Viel Spaß beim ausprobieren!