

Strapatsada | Kagiana | griechisches Rührei

Rührei á la Greece mit jeder Menge Tomate

Eine Strapatsada, ??????????? schmeckt nicht nur zum Frühstück lecker. Bei den Griechen ist dieses Rühreigericht sehr beliebt. Es ist sehr schnell zubereitet und mit frischen, fruchtigen Tomaten eine echte Gaumenweide.

Zutaten

- FÜR DIE SAUCE:
- 6 große Tomaten oder 2 Dosen gestückelte Tomaten á 250 ml
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Honig
- 1 TL Oregano
- 1 TL Basilikum
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- FÜR DAS RÜHREI:
- 6 Eier
- 1 Packung Feta Käse

Zubereitung

- Zunächst die Sauce vorbereiten. Dazu die Tomaten mit der groben Küchenreibe kleinreiben oder die schon gestückelten aus der Dose verwenden. Wenn Sie Dosentomaten verwenden, dann gießen Sie sie durch ein Sieb. Die Sose stellen Sie beiseite. Das Ganze soll nicht zu wässrig werden. Die Schalotten schälen und kleinhacken. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und sehr fein hacken.
- Die Zwiebeln zusammen mit dem gehackten Knoblauch und etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze glasig kochen. Etwa 10 Minuten.
- Nun die gehackten Tomaten und die Gewürze in die Pfanne geben und das Ganze bei hoher Temperatur einmal kurz köcheln lassen. Dann die Temperatur auf niedrig reduzieren und alles für etwa 25 Minuten köcheln lassen. Bis das Ganze leicht dicklich wird und die Flüssigkeit reduziert ist.
- Nun den Süßegrad der Sauce mit etwas Honig abschmecken.
- In der Zwischenzeit die Eier in einer Schale verrühren und dabei mit ein wenig Salz bestreuen.
- Den Feta-Käse mit den Händen in kleine Brösel brechen und ebenfalls in einer Schale abstellen. (Kann man beides auch gut machen während die Tomatensauce köchelt).
- Verquirlte Eiermaße und Fetabrösel nun in die Pfanne zu der Sauce geben und unterheben.
- Das Ganze rühren kochen bis die Eier durch sind. Nicht zu lange da sonst alles zu fest wird und das griechische Rührei (Kagiana oder auch Strapatsado) in der Konsistenz schön cremig werden soll.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/strapatsada-kagiana-griechisches-ruehrei/>