

## **SPIEGELEIPFANNE MIT GETROCKNETEN TOMATEN**

### **Bio-Zutaten:**

2 Freilandeier

5 Cocktailtomaten

1 Paprika

4 getrocknete Tomaten

Olivenöl

Oregano

Salz, Pfeffer

+ eine Scheibe Schwarzbrot

### **Zubereitung (Dauer ca. 12 Minuten):**

1. Paprika und Tomaten waschen. Den Paprika in Streifen schneiden, die Cocktailtomaten halbieren und die getrockneten Tomaten klein schneiden.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Währenddessen Oregano grob hacken. Das Gemüse im Öl kurz anbraten, dann die Eier darüber aufschlagen.
3. Die Spiegeleipfanne mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen, mit der Scheibe Brot servieren und sich selbst zum „Retter der Mittagspause“ küren.