

FRÄNKISCHE TAPAS



Tajine Berbere

Zutaten:

600 g Tomaten

4 Eier

1 Bund Petersilie, gehackt

Frischer Koriander oder 1/2 TL Korianderpulver

3 Zehen Knoblauch

Berbere-Gewürz

Harissa nach belieben

Salz und Zucker

Alternative zum Berbere-Gewürz

1 TL Paprikapulver

1 TL Kuminpulver

Je eine Messerspitze Ingwerpulver, Kardamon, Bockshornklee, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Tajine vor dem Kochen eine halbe Stunde wässern. Jetzt die Tomaten blanchieren, häuten und sehr klein schneiden. Den feingehackten Knoblauch mit etwas Öl in der Tajine leicht anbraten. Nun die Tomatenmasse mit der kleingeschnittenen Petersilie, dem Koriander und den übrigen Gewürzen hinzugeben und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Mit Salz und Zucker abschmecken. Nun mit einem Löffel 4 Vertiefungen in die Tomatenmasse drücken und die Eier dahinein aufschlagen. Das Eigelb sollte dabei ganz bleiben. So lange weiterkochen bis die Eier gestockt sind.