



Ei an pikanter Paprika-Walnuss-Sauce

mit Süßkartoffel, Joghurt und Pita



ca. 25min



3-4 Personen

Das türkische Frühstücksgericht Çilbir ist die Inspiration für diesen cremig-scharfen Leckerbissen aus gekochten Eiern, knusprig angebratenen Süßkartoffeln, griechischem Knobi-Joghurt und einer aromatischen Sauce aus gebratener Paprika, Walnüssen, Chili und noch mehr Knoblauch. Hhherrlich! Traditionell werden die Eier pochiert, aber wir dachten uns: Je schneller das Essen fertig ist, umso schneller ist es im Bauch!

Was du von uns bekommst

- 2 große Süßkartoffeln
- 4 Bio-Eier³
- 2 rote Paprika
- 50g Walnusskerne¹⁵
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Packungen Pitabrot¹
- 2 Becher griechischer Joghurt⁷
- 2 Becher griechischer Joghurt⁷
- 10g Dill

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäl器
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer großen Hunger hat, kann auch alle Pitabrote verwenden. Übriges Brot kann eingefroren werden.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

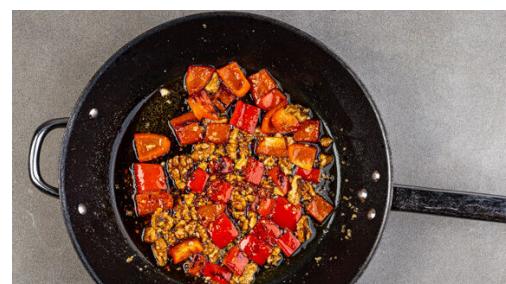
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1029kcal, Fett 41.3g, Kohlenhydrate 130.2g, Eiweiß 28.2g



1. Süßkartoffeln garen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen, längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Süßkartoffeln** mit 1TL Salz im heißen Öl wenden und abgedeckt 7-12Min. garen, dabei ab und an umrühren. Ohne Deckel weitere 2-4Min. braten, bis die **Süßkartoffeln** gar sind.



4. Sauce vorbereiten

Die **Walnüsse** grob hacken, dabei einige **Walnussstücke** für die Garnitur beiseitelegen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **restlichen Walnüsse, 1,5TL Chiliflocken oder mehr nach Geschmack** und die **1/2 des Knoblauchs** zu der **Paprika** in die Pfanne geben und ca. 3Min. mitbraten. **8 Pitabrote** mit etwas Wasser besprengen und 4-6Min. im Ofen erwärmen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  #marleyspooning



2. Eier kochen

In einem kleinen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen. **Tipp:** Wer **härtere Eier** mag, kocht sie ca. 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



3. Paprika braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze in 5-7Min. weich braten.



5. Sauce pürieren

Die **Walnüsse** und die **Paprika samt Flüssigkeit** mit 2EL hellem Essig und 2EL Honig in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die **Sauce** mit Pfeffer abschmecken und ggf. löffelweise Wasser einrühren, falls sie zu dickflüssig ist. Den **Joghurt** mit dem **restlichen Knoblauch** verrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Eier** schälen und halbieren. Die **Süßkartoffeln** mit der **Paprika-Walnuss-Sauce** und dem **Knoblauch-Joghurt** auf Teller verteilen und die **Eier** darauf anrichten. Mit den **übrigen Walnüssen** und dem **Dill** garnieren und mit den **Pitabrot** servieren.