



## Ofengemüse mit würzigem Bohnenmus

dazu gekochte Eier und Naanbrot



ca. 40min



2 Portionen

Heute gibt es keinen Hummus, sondern Bohnenmus. Hummus wird aus Kichererbsen gemacht, aber unser Rezept ist inspiriert von Ful Mudammas, einem Bohnengericht, das zum Beispiel mit gekochten Eiern und Fladenbrot in Ägypten gerne als Frühstück verspeist wird. Wir servieren noch Süßkartoffen und Karotten dazu, damit auch wirklich alle satt werden. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Karotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Packung Knoblauch-Koriander-Naan <sup>2,3</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 50g Tahini <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Sieb

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 939kcal, Fett 32.4g, Kohlenhydrate 116.0g, Eiweiß 34.0g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C Umluft vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen, die **Karotte** ggf. schälen und beides in ca. 1cm große Würfel schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1EL Olivenöl sowie ½TL Salz vermengen.



### 2. Gemüse rösten

Den **ungeschälten Knoblauch** zum **Gemüse** auf das Blech geben und beides im Ofen ca. 15Min. rösten. Den **Knoblauch** vom Blech nehmen und das **Gemüse** 2-4Min. weiterrösten, bis es gut gebräunt und weich ist.



### 3. 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 2Min. länger. Die **Eier** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



### 4. Zwiebeln einlegen

Die **Naanbrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 5-6Min. im Ofen erwärmen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 3EL (Weißwein-)Essig mit 1EL Zucker und ½TL Salz verrühren, bis der Zucker und das Salz sich aufgelöst haben, mit den **Zwiebeln** vermengen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



### 5. Bohnenmus pürieren

Den **Knoblauch** schälen und mit den **Bohnen**, dem **Tahini**, 2EL (Weißwein-)Essig, 4EL Wasser, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß zu glattem **Bohnenmus** pürieren. Die **Eier** schälen und halbieren, die **Naanbrote** in Streifen schneiden. Die **Eier**, die **Zwiebeln** und das **Ofengemüse** auf dem **Bohnenmus** anrichten und mit dem **Naanbrot** servieren.



### 6. Kräuter-Topping

Die Zutaten in unserem Rezept strahlen in warmen, orange-goldenen Tönen – was würde dazu besser passen als ein paar grüne Einsprengsel? Koriander eignet sich als Garnitur besonders gut, aber wer mit diesem Geschmack nichts anfangen kann, für den steht die ganze Vielfalt des Kräutergartens zur Verfügung.