

## *Bohneneintopf*

### *Ein Rezept aus Nordafrika!*

Zwei Tage vor dem Essen **100 g Kidney-Bohnen** in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 90 Minuten weich garen. Abgiessen.

Am Zubereitungstag **1 Zwiebel** und **1 Knoblauchzehe** fein hacken.

Im Bräter **Olivenöl** erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und **1 Lorbeerblatt** darin dünsten. **1 EL Harissa**, **½ TL Fenchelsamen** und **½ TL Kreuzkümmel** zugeben und mitdünsten. Bohnen und **1 mittlere Dose Pelati** zufügen und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. Unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln.

Mit einem Löffel im köchelnden Eintopf zwei kleine Mulden bilden. **2 Eier** einzeln aufschlagen und in die Mulden setzen. Zgedeckt zwei Minuten pochieren, bis das Eiweiss fest ist. **½ Bund Koriander** fein schneiden und darüber streuen.

