



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 272

Ostereier-Masala mit Curryblätter-Dukkah



10 Minuten



15 Minuten



25 Minuten

Zutaten für 2 Personen

2 Eier, hart gekocht und geschält	 1 Lorbeerblatt
2 EL Öl	 1 Stück Zimtstange 2cm
1 Zwiebel, grob gewürfelt	 2 Kardamomkapseln, zerdrückt
2 Tomaten, grob gewürfelt	 Salz
1 Knoblauchzehe	 1 TL Koriander, gemörsert
1 Stück Ingwer 2 cm	 2 EL Curryblätter-Dukkah

Rezept

Die Eier mehrmals mit einer Gabel einstechen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl anbraten. Die Eier aus der Pfanne nehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und Lorbeerblatt, Zimtstange und Kardamom unter Rühren rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Zwiebeln und Tomaten im Mixbecher pürieren. In einem Mörser Knoblauch und Ingwer zu einer Paste zerreiben. Knoblauch und Ingwer zu den Gewürzen in die Pfanne geben und 2-3 Minuten anbraten. Die Zwiebel-Tomatenpaste hinzufügen und aufkochen. Bei geringer Temperatur köcheln lassen, bis die Sauce eindickt und dunkler wird. Die Eier hineinlegen und gut in der Sauce wenden. Mit Koriander und Salz abschmecken. Nochmals kurz aufkochen, mit Curryblätter-Dukkah abrunden und genießen!

Guten Appetit!