

Kochen
Serkan Güzelcoban

Montag, den 24.08.2020

Eier in Tomatensoße (Menemen) mit Joghurt Dip Für 4 Personen

Zutaten

Für das Pfannbrot

20 g Hefe, frisch
1 EL Zucker
60 ml Wasser
400 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1 Ei (Größe M)
60 ml Milch
100 g Naturjoghurt
4 EL Butterschmalz
2 TL Sesam- und/oder Schwarzkümmelsamen

Für die Eier in Tomatensoße

1.2 kg Tomaten
Salz
4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Spitzpaprika, rot
1 Spitzpaprika, gelb
1 Chilischote, rot
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Koriandersamen, zerstoßen
3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
etwas Pul Biber (Paprikagewürz, Türkischer Lebensmitteladen)
etwas Zucker, braun
4 Eier (Größe M)
0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Petersilie

Für den Joghurt-Dip

2 Gurken, Snack oder Frühstück (ca. 100 g)
1 Knoblauchzehe
Salz
300 g Joghurt, griechisch, 10% Fett
Pfeffer, weiß
4 Stiele Dill
1 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Hefe in einer kleinen Schale zerbröseln, Zucker und handwarmes Wasser zugeben und mischen.
2. Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben und vermischen.
3. Das Ei mit Milch und Joghurt verquirlen und zur Mehlmischung geben. Die angerührte Hefe zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Tipp: Ist der Teig zu flüssig noch etwas Mehl zugeben. Ist er zu trocken, noch 1-2 EL Wasser unterkneten.
4. Die Teigschüssel abdecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.



5. Den gegangenen Hefeteig in 4–6 Stücke teilen, diese jeweils auf wenig Mehl in Pfannengröße ausrollen
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Teigstücke darin nacheinander bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei jeweils mit einigen Sesam und/oder Schwarzkümmelsamen bestreuen. Brot herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
7. **Für die Eier in Tomatensoße** Tomaten am Stielansatz einritzen und 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abbrausen und die Haut abziehen. Tomaten klein schneiden.
8. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beide Paprika putzen, entkernen und würfeln. Chilischote ebenfalls putzen und fein hacken. Kreuzkümmel und Koriander fein mörsern.
9. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und anrösten.
10. Paprika unterrühren und ca. 3 Minuten andünsten.
11. Tomaten, Chili, Kreuzkümmel, Koriander, Pul Biber untermischen. Mit Salz und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze offen alles ca. 15 Minuten etwas dicklich einkochen lassen und erneut abschmecken.
12. In die Tomatenmasse 4 Mulden drücken. Eier einzeln aufschlagen und jeweils in die Mulden gleiten lassen. Die Eier ca. 5-10 Minuten, abgedeckt stocken lassen.
13. **Inzwischen für den Joghurt-Dip** Gurken nach Belieben schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und mit etwas Salz zerdrücken.
14. Joghurt cremig rühren. Gurken und Knoblauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Dill fein schneiden. Die Hälfte unter den Joghurt rühren. Übrigen Dill darüber streuen. Mit Olivenöl beträufeln.
16. Eier in Tomatensoße mit Brot und Dip anrichten und servieren.