



**BioGourmet**

Zutaten für 4 Portionen

6 EL Koronias Olivenöl von BioGourmet  
300 g Lauch  
4 Knoblauchzehen  
1 grüne Chilischote, Scheidewände und Kerne entfernen, wenn das Gericht weniger scharf werden soll  
300 g Strauchtomaten  
10 g Koriandergrün  
15 g Dill  
2 Dosen Cannellinibohnen von BioGourmet  
1 1/2 TL Korianderkörner  
3/4 TL gemahlener Piment  
2 EL Tomatenmark von BioGourmet  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
8 Eier  
getoastetes Sauerteigbrot

## Scharfe Cannellinibohnen mit Lauch und Eiern

Scharfe Cannellinibohnen mit Lauch und Eiern ist ein herrlich würziges und pikantes Gericht von Yottam Ottolenghi. Dieser Eintopf erinnert ein wenig an die klassische Shakshuka und steht diesem israelischen Klassiker in nichts nach. Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren und guten Appetit.

### Zubereitung

Den Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote hacken. Die Tomaten, Koriandergrün und zwei Drittel des Dill fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und in die Schüssel geben.

In einem Topf 4 EL Öl erhitzen. Den Lauch mit Knoblauch und Chili darin unter gelegentlichem Rühren 7 Minuten braten, bis er weich ist. Die Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen. Tomatenmischung, Gewürze, Tomatenmark, Zucker, 375 ml Wasser, Salz und reichlich Pfeffer zum Lauch geben und unterrühren. Zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze 12 Minuten dick einkochen lassen, dabei etwa die Hälfte der Bohnen mit einem Löffel zerdrücken. Den Zitronensaft unterrühren, dann mit einem Löffel acht Mulden in die Bohnenmischung drücken. In jede Mulde 1 Ei aufschlagen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Etwas stärkere Hitze einstellen und zugedeckt weitere 5 Minuten garen, bis die Eiweiße fest, die Eigelbe aber noch flüssig sind.

Inzwischen den restlichen Dill fein hacken und mit dem übrigen Öl in eine Schüssel geben. Die gegarten Eier damit beträufeln und das Gericht sofort zu dem gerösteten Brot servieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)