



Pikantes Rührei mit Libanesischen Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

Für die Kartoffeln

- 800 g kleine Kartoffeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Petersilie
- 2 EL Öl
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1 TL Harissa
- Salz, Pfeffer

Für das Rührei

- 1 große rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Lauchzwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 12 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL Ras el Hanout

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln waschen und 10 Minuten in Salzwasser kochen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer pellen und in feine Würfel schneiden. Paprika würfeln. Lauchzwiebeln in feine Röllchen schneiden. Petersilie putzen und in feine Streifen schneiden.
3. Die Kartoffeln abgießen und halbieren. Größere Hälften noch einmal durchschneiden.
4. Kartoffeln in einer Pfanne in Öl anbraten. Knoblauch, Sesam und Harissa dazugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie vermischen.
6. Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Paprike und Ingwer in Öl in einer Pfanne anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen.
8. Eier dazu geben und stocken lassen.
9. Auf einem Teller die Kartoffeln anrichten. Rührei dazu geben und mit Lauchzwiebeln bestreuen. Optional Rote Beete Chips dazu geben.



vegetarisch