

Rezept

Tunesisches Oija mit Würstchen

Ein Rezept von Tunesisches Oija mit Würstchen, am 23.04.2024

Zutaten

8 kleine rohe Bratwürstchen (z. B. Nürnberger Rostbratwürstchen)	3 Frühlingszwiebeln
2 frische rote Chilis	4 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark	4 EL Olivenöl
8 frische Eier	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
schwarzer Pfeffer	Salz
	1/2 Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Die Würstchen in 4 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Chilis längs aufschlitzen, putzen, Samen entfernen und waschen. Fruchtfleisch in Streifen schneiden.
2. In einer breiten Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Wurststücke bei mittlerer Hitze rundum braun braten. Aus der Pfanne heben. Frühlingszwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Öl 5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, Chilistreifen zugeben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark mit 150 ml Wasser verrühren und unter den Pfanneninhalt rühren. Mit Kreuzkümmel würzen, aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Die Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Petersilie waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Würstchen in der kochenden Sauce erhitzen, die Eier darüber gießen und unter Rühren einige Sekunden stocken lassen, die Masse soll sehr flüssig bleiben. Sofort mit Petersilie bestreuen und mit Pita oder Baguette servieren.