

# Irakisches Threed

## Zutaten (für 4 Personen)

- 300 g getrocknete Fave-Bohnen\*
  - 1 Knoblauchzehe
  - Gemüsebouillon
  - Olivenöl
  - Salz, Pfeffer, süsser Paprika
  - gemahlene Korianderkörner
- 
- 6 Stück Fladenbrot
- 
- 4 Eier
- 
- 1 mittelgrossen Lattich
  - 100 g Rucola
  - 3 frische Frühlingszwiebeln
  - 4 Tomaten
  - 1 Gurke

\* die kleinen Fave-Bohnen gibt es meist in den meisten italienischen Spezialitätenläden. Die grossen (die ich bevorzuge), in den indischen oder türkischen Spezialitäten-Läden.

\*\* erhältlich in libanesischen oder türkischen Spezialitäten-Läden.

## Zubereitung

Die Fave-Bohnen über Nacht einweichen. In einem Liter Wasser und Bouillon aufkochen und dann ca. 1 Stunde auf kleiner Flamme weiter kochen lassen.

In der Zwischenzeit mit dem Lattich, Rucola, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Gurken je nach Geschmack (grosse oder kleine Stücke) waschen und zu Crudités (Rohkost) verarbeiten und auf einem oder mehreren Tellern schön anrichten.

Wenn die Fave-Bohnen gar sind (mit einem spitzen Messer hineinstechen) die Bouillon in eine leere Pfanne ableeren und die Bohnen mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Bohnen aus der Schale lösen (Handarbeit!) und die schalenlosen Bohnen in den Topf mit der Bouillon geben. Knoblauchzehe ausdrücken und unterrühren. Mit 2 Teelöffel gemahlene Koriander, 2 Teelöffel Paprika, Pfeffer und einer Prise Salz würzen.

Die Bohnen mit der Bouillon ca. 30 Minuten ohne Deckel kochen bis die Bohnen einen fast moussartige Konsistenz haben. Nun noch 4 volle Esslöffel Olivenöl dazu, untereinander mischen und auf kleiner Flamme 5 Minuten weiter kochen. Wenn die Masse zu wenig nach Mousse aussieht, mit einer Gabel die Bohnen leicht andrücken.

Das Fladenbrot in vier Teile schneiden und auf 4 Tellern anrichten. Jeder Teller sollte vollständig bedeckt sein vom Fladenbrot.

Die Bohnen mit einem grossen Löffel in der Mitte des Tellers einen Haufen über das Fladenbrot anrichten.

Die Spiegeleier in der Pfanne mit Butter anbraten und je eines über den Bohnen anrichten.

Zusammen mit den Crudités und dem restlichen Fladenbrot auftragen.