

Pitateig mit Aubergine, Tomate, Mango-Soße, Spiegelei

Für zwei Personen

Für den Teig:

500 g Weizenmehl, 405	7g Trockenhefe	1 EL Kreuzkümmelsamen
10 g Zucker	15 g Salz	30 ml Olivenöl

Für den Belag:

1 Aubergine	1 Tomate	1 Schalotte
1 Zitrone, Saft	4 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Zimt	Zucker	Olivenöl

Für das Ei:

2 Eier	Öl	Salz, Pfeffer
--------	----	---------------

Für die Mangosauce:

1 Mango	1 TL Senf	1 EL Apfelessig
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Kurkumapulver
1 TL Bockshornkleepulver		

Für den Teig:

Das Mehl mit 300 ml lauwarmem Wasser, Trockenhefe, Olivenöl, Salz und Zucker verkneten. Teig ausrollen, mit Kreuzkümmel würzen, in einer Pfanne mit ein wenig Öl anbraten.

Für den Belag:

Schalotte abziehen. Tomate und Schalotte würfeln und mit grob gehackter Petersilie mischen. Mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Sojasauce abschmecken.

Zwei Streifen aus der Aubergine schneiden. Streifen mit Salz würzen und mit viel Öl in einer Pfanne anbraten. Nach dem Anbraten mit Zimt abschmecken.

Für das Ei:

Ei als Spiegelei in einer Pfanne in Öl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mangosauce:

Mango schälen, klein schneiden und mit Wasser in einem Topf zum kochen bringen. Nachdem die Mango weich ist, das Wasser abgießen und Mango pürieren. Mit Senf, Apfelessig, geräucherten Paprikapulver, edelsüßes Paprikapulver, Kurkumapulver und Bockshornkleepulver abschmecken.

Jerrit Hellwig am 18. März 2024