

## MOYINMOYIN (BOHNENKUCHEN MIT SHRIMPS, FISCH UND EI)

Rezept von Bridget Robinson-Kuba, Ada´s Buka, Lautertal

### Zutaten:

250 g Schwarzaugenbohnen („Libye“ im türkischen Laden)  
3 rote spitze Paprikaschoten (in dicke Streifen geschnitten)  
3 Zwiebeln (zwei geviertelt, eine grob gehackt)  
100 g frische Shrimps (falls gewünscht)  
1 TL getrocknete & gemahlene Krabben (crayfish)  
3 frische Eier  
3-4 hartgekochte Eier (in Scheiben geschnitten)  
½ TL Chili-Pfeffer  
3 EL Palmöl  
2 EL Erdnussöl  
Etwas Salz

### Zubereitung:

Bohnen 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann waschen, die Häutchen entfernen und anschließend über Nacht im Wasser quellen lassen. Bohnen zusammen mit etwas Wasser, den 2 geviertelte Zwiebeln und den Paprikastücken in kleinen Portionen im Mixer (Blender) zu einer glatten Paste mahlen und in eine Schale geben.

Frische Eier unterrühren, gemahlene Krabben und Palmöl dazu geben.

Etwas Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, grob gehackte Zwiebel dazu geben und eine Minute anbraten, anschließend die Shrimps zugeben und alles 2 Minuten anbraten.

Den Pfanneninhalt zur Bohnenpaste geben und mit Chili-Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell noch etwas warmes Wasser zugeben bis eine dickflüssige geschmeidige Masse entsteht.

Eierscheiben vorsichtig unter die Bohnenpaste mischen.

Ein wenig Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Kleine Cupcake-Formen innen einölen, Bohnenpaste einfüllen und in den Topf geben, so dass das leicht kochende Wasser nicht in die Formen reinschwappt. Bei geschlossenem Topf ca. eine ¾ Stunde leicht kochen lassen.

Bohnenkuchen aus den Formen lösen und warm mit etwas scharfer Tomatensauce servieren.

## Zutaten Crayfish-Stew (Scharfe Tomatensauce)

4 große frische Tomaten (sehr klein gewürfelt)  
1 Karotte gewürfelt  
1 Zucchini gewürfelt (falls gewünscht)  
1 kleine rote Paprikaschoten (sehr klein gewürfelt)  
1 TL getrocknete & gemahlene Krabben (crayfish)  
1 kleine Zwiebel (gehackt)  
2 TL Tasse Erdnussöl  
½ TL schwarzen Pfeffer  
½ TL Chili-Pfeffer  
Etwas Salz

### Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, die Zwiebeln anbraten und sofort die gewürfelte Paprika und Tomaten zugeben. Gemahlene Krabben (crayfish), Chili Pfeffer und Salz zugeben. Ggf. Karotte und dann Zucchini dazu. Alles zusammen fünf Minuten in abgedeckter Pfanne schmoren lassen. Gelegentlich vorsichtig umrühren, es darf etwas anbrennen - das gehört zum Geschmack!  
Zusammen mit Moyinmoyin oder Reis servieren.