

## Black Eye Beans (Augenbohnen) in nigerianischer roter Sauce

500	500 g	Augenbohnen	(Black Eye Beans) in
2	2 l	Wasser	über Nacht einweichen. Abgießen und abspülen. Mit
0,75	0,75 l	kalttem Wasser	zum Kochen bringen. Etwa 30–45 Minuten kochen lassen, bis sie fast gar sind (Im Schnellkochtopf geht es, auch ohne Vorweichen, schneller, ca 15 min.)

### Rote Sauce "Obe Ata":

1	1	rote Zwiebel	schälen und grob würfeln,
3	3	Zehen Knoblauch	schälen.
1	1	rote Paprika	und
1	1	Frühlingszwiebel	und
0,5	0,5 Stck	Scotch Bonnet Chili	(ggf. Chilipulver nach Geschmack) putzen und grob würfeln und alles in den Mixer oder eine Schüssel geben.
1	1 Dose	gehackte Tomaten	(400 g) und
1	1 EL	Tomatenmark	und
0,5	0,5 TL	gem. Ingwer	zugeben und alles zusammen mixen/pürieren. Mit
		Salz u. Pfeffer	abschmecken.
		Salz u. Pfeffer	Das Wasser aus dem Bohnentopf bis auf ca 1/4 l abgießen. Die rote Sauce zu den Bohnen geben. Mit
			würzen und alles weitere 15 min. köcheln lassen, bzw. bis die Bohnen weich sind.
			Wenn die Bohnen weich sind, kann das Gericht serviert werden.
			Ekele diri! '(zum Wohlsein)

### Filmchen, wie es gemacht wird

<https://www.youtube.com/watch?v=gQLXzQTsdl>