

IWALEWAIHAUS

# NOT YET

Histories & futures  
of Iwalewahaus at 40.  
A collective effort.

## **(Really) Simple Slow Cooked Tomato Sauce with Fried Okra, Red Onions, Chickpeas and Capers...**

Cook four chopped **jam tomatoes** or two **cans of tomatoes** and begin to fry in a bit of **oil**. Add **garlic** and **chilli**, **salt** and **pepper** and a little **paprika**, a teaspoon of **sugar** and leave the mixture to slowly fry/cook until it sticks nice and thick on the pan. Soak a can of **chickpeas** (if soaking is needed) and set the tomato-based mixture aside. In another pan, fry one small **red onion**, throw in some **black mustard seeds** and a handful of **okra fingers** until everything gets a little crispy, and add some **capers** before stirring it together with the tomato sauce. Add fresh **basil leaves** for extra perfume and flavor. Serve with **bread** (ciabatta/roti/steamed bread/magwinya/injera or whatever you prefer). Goes very well with a vernissage!

## **(Wirklich) Einfache, langsam gegerate Tomatensauce mit gerösteter Okra, roten Zwiebeln, Kichererbsen und Kapern**

Braten Sie vier **große Tomaten** (oder zwei Dosen **geschälter Tomaten**) in etwas **Öl** an. Fügen sie **Knoblauch** und **Chili**, **Salz** und **Pfeffer** und etwas **Paprika** sowie einen Teelöffel **Zucker** hinzu und lassen Sie die Mischung langsam einkochen, bis sie köstlich am Boden klebt. Nun kommt eine Dose **Kichererbsen** (falls Sie getrocknete verwenden, bitte vorher einweichen) hinzu. Stellen Sie die Tomatenmischung beiseite und widmen Sie sich Ihrer zweiten Pfanne. Braten Sie eine kleine **rote Zwiebel** an, geben Sie einige **schwarze Senfsamen** sowie eine Handvoll **Okra-Schoten** hinzu, bis alles knusprig ist. Fügen Sie noch einige **Kapern** hinzu und rühren Sie nun alles mit der Tomatensauce zusammen. Frische **Basilikumblätter** geben dem Gericht noch mehr Tiefe und Geschmack. Servieren Sie die Sauce ganz einfach zu **Brot** (z.B. Ciabatta, Roti, Steamed Bread, Magwinya, Injera oder was Sie mögen). Schmeckt herrlich zu Vernissagen!