

Shakshuka

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [12.06.2024](#)

Creation: [Markus Gautschi](#) (BY Chochdoch mit Muriel by swissmilk)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Bratcrème zum Anbraten
1 rote Peperoni, in feinen Streifen
1 gelbe Peperoni, in feinen Streifen
1 Zwiebel, in feinen Streifen
2 Knoblauchzehen, gehackt
800 g gewürfelte Pelati (oder 2 Dosen)
1 TL Paprikapulver edelsüss
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Cayennepfeffer
1 Zimtstange
1 TL Salz
Pfeffer
100 g Frischkäse (Feta-Art), zerbroselet
4 Eier

Garnitur:

Koriander, grob geschnitten
Petersilie, grob geschnitten

Frisches knuspriges Brot

Zubereitung

Bratcrème in einer Bratpfanne erhitzen. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten.

Pelati und Gewürze bis und mit Pfeffer dazugeben, unter gelegentlichem Rühren 20 – 25 Minuten offen bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht und eine dickliche Konsistenz entstanden ist.
Käse begeben, abschmecken.

4 Mulden formen und jeweils 1 Ei in die Mulden geben. Zugedeckt ca. 8 – 10 Minuten pochieren, bis das Eiweiss fest ist.
Das Eigelb darf noch weich oder flüssig sein.

Shakshuka-Bowl mit Koriander, Petersilie oder anderen Kräutern garnieren.

Dazu schmeckt frisches, knuspriges Brot.

