Shakshuka von timlandolt@gmx.ch

Mengen für 25 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_CHDO_13/shakshuka/
Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Paprika, Pfeffer, Zimt, Kreuzkümel, Petersilie

12.5 EL Öl	
12.5 Stück Pepperoni	in feinen Scheiben
6.25 Stück Zwiebeln	in feinen Streifen
12.5 Stück Knoblauchzehen	gehackt
5.0 kg gehackte Tomaten	
625 g Feta (griechischer Schafskäse)	

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

2. 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 beigeben, abschmecken.

3. 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.