



shakshuka von Severin Ludorf

Mengen für 10 Personen

Pochierte Eier an einer Peperoni-Tomaten-Sauce mit Schweizer Feta.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_CHDO_13/shakshuka/

5.0 Stück Pepperoni	in feinen Streifen
180 g Zwiebel	in feinen Streifen
2.0 kg gehackte Tomaten	Pelati, gewürfelt
5.0 Stück Knoblauchzehen	gejackt
2.5 g Paprika	Teelöffel
2.5 kg Cayennepfeffer	TL
2.0 TL Zimt	
2.5 TL Salz	
0.00 kg Pfeffer	
300 g Feta (griechischer Schafskäse)	"Salatkäse" auch geeignet. Würfeln oder Zerbröckeln, soll jedoch noch spürbare stücke geben.
10 Stück Eier	eventuell mehr eier
600 g Brot	in Scheiben als beilage oder fladenbrot
2.5 TL Kreuzkümmel	
1.0 Bund Petersilie, frische	zum garnieren oder als Gewürz beim einkochen (wenn getrocknet)

Bratcrème in einer Bratpfanne erhitzen. Peperoni, Zwiebeln bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten in den letzten beiden Minuten Knoblauch hinzufügen. Darauf achten, dass der Knoblauch nicht anbrennt.

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.

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. (Falls kein deckel einfach länger warten...)

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