

Shakshuka mit selbstgebackenem Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

400 gehackte Dosen-Tomaten	4 Eier	1 große rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Paprikamark	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Zimtstange	2 Kardamomkapseln	1 Prise Piment-d'Espelette
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Zucker	4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Koriander	3 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

6 EL Mehl	4 EL Joghurt	1 Ei
1 TL Backpulver	1 EL Schwarzkümmelsaat	1 TL feines Salz

Für das Pesto:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 Zitrone, Saft, Abrieb
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Shakshuka:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Minuten unter Rühren kräftig anbraten. Tomaten, Paprikamark, Kreuzkümmel, Zimt, angedrückten Kardamom, Piment d'Espelette, Paprikapulver und Gewürze dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Esslöffel tiefe Mulden für die Eier in die Tomatenmasse drücken und jeweils ein Ei hineingeben.

Den Deckel auflegen und ca. 5 Minuten weiterköcheln.

Die Zimtstange und die Kardamomkapseln entfernen.

Petersilie und Koriander abrausen, trockenwedeln und feingehackt unterheben.

Für das Fladenbrot:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Joghurt, 1 Ei und Salz zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in zwei Kugeln formen, dünn ausrollen, mit Eiweiß bestreichen, mit Schwarzkümmel bestreuen und für ca. 20 Minuten im Ofen knusprig backen.

Für das Pesto:

Petersilie und Koriander abrausen und trockenwedeln. Die Zitrone waschen, reiben, halbieren und auspressen. Olivenöl, etwas Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer cremig miteinander verrühren.

Petersilie, Koriander und die Creme in einer Moulinette kräftig aufmixen. Die Shakshuka in einem Tonschälchen anrichten, mit dem Fladenbrot und dem Pesto reichen und servieren.

Sibylle Blötscher am 15. Januar 2018