

Shakshuka mit Pfannenbrot, Minz-Joghurt und Kräuter-Öl

Für zwei Personen

Für das Shakshuka:

1 rote Paprika	400 g Dosen-Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	4 Eier
süßes Paprikapulver	Kreuzkümmel	Olivenöl
Meersalz	Salz	Pfeffer

Für das Pfannenbrot:

50 g Butter	185 ml Milch	300 g Mehl
1 TL Backpulver	Olivenöl	Salz

Für den Minz-Joghurt:

100 g Joghurt, 3,8%	1 Zweig Minze	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

Für das Kräuter-Öl:

1 rote Chilischote	1 Bund Petersilie	1 Bund Minze
100 ml Olivenöl		

Für die Garnitur:

100 g Schafskäse	1 Bund Glatte Petersilie	3 Zweige Koriander
------------------	--------------------------	--------------------

Für das Shakshuka:

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Paprika waschen, vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und quer in feine Streifen schneiden.

In einer großen, am besten gusseisernen Pfanne Olivenöl erhitzen.

Zwiebel und Paprika darin bei kleiner Hitze für ca. 10 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind. Dabei gelegentlich umrühren. Für die letzten 2 Minuten den Knoblauch hinzufügen.

Chilischote abbrausen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, dann hacken.

Kreuzkümmel, Paprikapulver und Chili dazugeben und für eine Minute anrösten. Dann Tomaten aus der Dose zum Gemüse geben und die Tomaten mit dem Pfannenwender vorsichtig zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Anschließend mit einem Löffel kleine Mulden formen, die Eier vorsichtig am Pfannenrand aufschlagen und in die Mulden gleiten lassen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen schieben und für ca. 8-10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind. Vor dem Servieren mit Meersalz würzen.

Für das Pfannenbrot:

Butter schmelzen. Flüssige Butter, Milch, Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten, weichen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig in etwa 8 Portionen teilen und diese nacheinander in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken. Beim Wenden mit dem Pfannenwender platt drücken.

Für den Minz-Joghurt:

Knoblauch abziehen, in grobe Stücke schneiden und mit ca. 1 TL Salz in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen.

In einer Schüssel den Joghurt mit Salz und etwas Wasser glattrühren und die Knoblauchpaste hineingeben.

Minze abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Minze und Zitronensaft zum Joghurt geben und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kräuter-Öl:

Chilischote abbrausen und trockentupfen. Petersilie und Minze abbrausen und trockenwedeln. Chili und Kräuter grob hacken, dann in einem Becher geben, mit einem Stabmixer fein pürieren und währenddessen das Öl langsam einlaufen lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Schafskäse zerbröseln. Shakshuka vor dem Servieren mit Schafskäse und Kräutern garnieren..
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Meier am 13. September 2021