

Shakshuka mit selbstgebackenem Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 eingelegte Paprikaschoten
10 Kirschtomaten	1 Dose gewürfelte Tomaten	100 g Hirtenkäse
4 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Für das Pfannenbrot:

300 g Dinkelmehl	160 ml Milch	50 ml Butter
1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL Salz
1 EL Speiseöl	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Oregano
Öl		

Für die Shakshuka:

Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. In einer gusseisernen Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Paprika und Tomaten waschen, trockentupfen, klein schneiden und gemeinsam mit der Zwiebel in der Pfanne schmoren lassen. Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und ca.

2 Minuten mitbraten.

Dosentomaten und Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzugeben, umrühren und die Pfanne mit einem Deckel verschließen.

Wenn alles eingekocht ist, die Eier vorsichtig in die Tomatenmasse geben, in dem man vorher kleine Mulden formt. Sobald das Eiweiß gestockt ist und das Eigelb noch flüssig ist, ist das Ganze fertig.

Hirtenkäse klein hacken, Koriander hacken. Beides über die Shakshuka geben.

Für das Pfannenbrot:

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Butter und Speiseöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Mit Kreuzkümmel und Oregano würzen. Teig in vier Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. 20 cm runden Fladen ausrollen. Pfanne mit Öl erhitzen, je einen Teigfladen hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken, bis dieser leicht braun, knusprig und innen nicht mehr teigig ist.

Die Shakshuka in der Pfanne servieren. Brot in Dreiecke schneiden zum Eintauchen/Dippen dazulegen.

Stefan Vilsmaier am 22. Juni 2022