

Kartoffel-Shakshuka mit Kichererbsen-Salat und Ciabatta

Für zwei Personen

Für die Kartoffel-Shakshuka:

300 g festk. Kartoffeln	2 Strauchtomaten	1 rote Paprika
250 g Tomaten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	1 Stück Ingwer á 3 cm	2 Eier
1 EL Tomatenmark	1 Msp. gemahl. Koriander	1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel
1 Msp. Garam Masala	2 EL Olivenöl	Salz

Für den Kichererbsen-Salat:

200 g Kichererbsen	$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Strauchtomate
$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Feta	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ EL Sambal Oelek
20 ml heller Balsamicoessig	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das geröstete Ciabatta:

2 Scheiben Ciabatta	2 EL Olivenöl	
Für die Garnitur:	100 g Feta	1 Bund Minze
1 Bund Koriander	1 Scheibe Ciabatta	

Für die Kartoffel-Shakshuka: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser kochen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in einer hohen Pfanne auslegen und leicht salzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Würfel schneiden.

Tomaten waschen, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen..

Paprika und Tomaten dazugeben. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Chili waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Beides ebenfalls dazugeben. Mit Korianderpulver, Kreuzkümmel und Garam Masala würzen und kurz mitrösten.

Tomatenmark hinzugeben, mit den Dosentomaten aufgießen und einköcheln lassen.

Die Paprika-Tomatenmasse über Kartoffeln geben und stocken lassen.

Eier aufschlagen und in kleine Mulden auf die Shakshuka geben. Im Ofen 10 Minuten garen.

Für den Kichererbsen-Salat: Kichererbsen abtropfen lassen, waschen und bei 100°C für 5 Minuten in den Ofen geben. Gurke waschen und klein schneiden. Tomate waschen, vom Strunk befreien und klein schneiden.

Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und alles miteinander vermengen.

Konlauch abziehen und fein hacken. Mit Olivenöl, Essig und Sambal Oelek vermengen. Dressing über den Salat geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Feta zerbröseln und mit Petersilie über den Salat geben.

Für das geröstete Ciabatta: Ciabatta in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten.

Für die Garnitur: Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Feta zerbröseln. Eine Scheibe Ciabatta zerbröseln.

Kartoffel-Shakshuka in der Pfanne servieren und mit Kräutern, zerbröseltem Feta und Ciabatta bestreuen. Kichererbsen-Salat in ein Schüsselchen geben und Ciabattascheibe dazulegen.

Uwe Neugebauer am 29. Juni 2022