

Shakshuka mit Ciabatta, Feldsalat mit Schafskäse

Für zwei Personen

Für das Shakshuka:

½ rote Paprika	1 dicke Möhre	400 g Dosen-Tomaten in Saft
½ Zwiebel	½ Knoblauchzehe	2 Eier
100 g Schafskäse	1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel	1 Msp. süßes Paprikapulver
½ Msp. Chiliflocken	1,5 EL Olivenöl	Zucker, Salz

Für den Salat:

50 g Feldsalat	2 große, saftige Orangen	1 mittelgroßer Granatapfel
100 g Walnüsse	30 g trüber Blütenhonig	

Für das Dressing:

2 Orangen	20 g körniger Dijonsenf	20 ml Rotweinessig
30 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brot:

½ Ciabatta	2-3 Knoblauchzehen	Olivenöl
------------	--------------------	----------

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Für das Shakshuka: Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Paprika waschen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Möhre schälen und auf einer Reibe grob raspeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl in einer großen (ofenfesten) Pfanne erhitzen. Zwiebel, Paprika und Möhrenraspel darin bei kleiner Hitze 3 Minuten schmoren. Gelegentlich umrühren. Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Chiliflocken hinzufügen und weitere 2 Minuten schmoren.

Tomaten zerdrücken und inklusive Saft zum Gemüse geben. Alles mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. 10 Minuten einkochen lassen.

Schafskäse zerbröckeln und die Hälfte unter die Sauce rühren.

Mit einem Esslöffel zwei Mulden in der Sauce formen. Eier nacheinander einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen und ein Ei in jede Mulde gleiten lassen. Restlichen Schafskäse über die Shakshuka streuen.

Die Pfanne in den Ofen schieben und für 10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.

Für den Salat: Orangen schälen und fein heuten. Danach die Filets herausschneiden, dabei den Fruchtsaft auffangen.

Feldsalat vom Strunk befreien und unter kaltem Wasser durchspülen.

Granatapfel halbieren und die Kerne in einem Wasserbad herauslösen.

Kerne vom Weißen befreien.

Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren.

Für das Dressing: Orangen halbieren und den Saft auspressen. Mit Senf, Rotweinessig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat damit marinieren.

Für das Brot: Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. In die Pfanne zu den karamellisierten Walnüssen geben und gleichmäßig rösten.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Über die Shakshuka streuen.

Roby Chiriatti am 25. Januar 2023