

# Shakshuka mit Ei, Zitrus-Joghurt und gebackenem Feta

## Für zwei Personen

### Für die Tomatensauce:

|                     |                        |                   |
|---------------------|------------------------|-------------------|
| 200 g Cherrytomaten | 300 g stückige Tomaten | 1 rote Paprika    |
| 1 große Schalotte   | 2 Knoblauchzehen       | 1 TL Harissapaste |
| ½ Bund Schnittlauch | Zucker                 | Olivenöl          |
| Salz                | Pfeffer                |                   |

### Für das pochierte Ei:

|        |                     |               |
|--------|---------------------|---------------|
| 2 Eier | 50 ml Weißweinessig | Salz, Pfeffer |
|--------|---------------------|---------------|

### Für den Zitrus-Joghurt:

|               |                         |                         |
|---------------|-------------------------|-------------------------|
| 100 g Joghurt | 1 Zitrone, davon Abrieb | 1 Limette, davon Abrieb |
|---------------|-------------------------|-------------------------|

### Für den Feta:

|            |                  |                   |
|------------|------------------|-------------------|
| 200 g Feta | 2 Eier           | 1 TL weißer Sesam |
| 100 g Mehl | 100 g Paniermehl | Öl                |

### Für die Tomatensauce:

Die Cherrytomaten halbieren. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Paprika würfeln. Cherrytomaten, Tomaten aus der Dose und Paprikawürfel mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit Salz und Zucker würzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte in feine Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Erst Schalotte in die Pfanne zu den Tomaten geben, dann Knoblauch zusammen mit der Harissapaste. Alles einköcheln lassen. Je nach Geschmack Tomatenschalen aus der Sauce entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und geschnittenen Schnittlauch untermengen.

### Für das pochierte Ei:

Einen Topf mit Wasser, Salz und dem Weißweinessig zum Sieden bringen. Dann einen Strudel in dem Topf mit Wasser erzeugen und ein Ei langsam in diesen Strudel geben. Nach 4 Minuten aus dem Wasser holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorgang mit zweitem Ei wiederholen. Eier vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Zitrus-Joghurt:

Zitrone und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Joghurt mit Zitronen- und Limettenabrieb verrühren.

### Für den Feta:

Feta vierteln. Eier in eine Schüssel geben und leicht anschlagen.

Paniermehl und Sesam mischen. Feta erst im Mehl, dann durch das Ei ziehen und schließlich im Paniermehl panieren. Feta ggf. doppelt panieren.

Eine Pfanne mit reichlich Öl erhitzen und den Fetakäse darin ausbacken.

Feta aus dem Fett holen, sobald er goldgelb ist und auf Küchenpapier trocknen lassen.

Paul Dähre am 30. August 2023