

Shakshuka mit Sesam-Soße und selbstgebackenem Brot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

1 rote Paprikaschote	380 g geschälte Dosen-Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 Eier	1,5 TL Kreuzkümmel
1,5 TL süßes Paprikapulver	1,5 TL Cayennepfeffer	Chiliflocken
Agavendicksaft	2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	60 g Sesampaste
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Brot:

250 g griech. Joghurt	1 Ei	4 TL weißer Sesam
300 g Mehl	1 TL Backpulver	Salz

Für die Garnitur:

100 g Schafskäse	1-2 Zweige Koriander
------------------	----------------------

Für die Shakshuka:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in Spalten schneiden, Knoblauch pressen.

Olivenöl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen, ca. 10 Minuten Zwiebel und Paprika anschmoren, am Ende für 2-3 Minuten den Knoblauch hinzufügen. Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Chiliflocken dazugeben und für 1 Minute rösten.

Tomaten zum Gemüse geben und die Tomaten zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10-15 Minuten einkochen lassen. Nach Bedarf mit Agavendicksaft abschmecken.

Eier in kleine Mulden in der Sauce einlassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze schmoren, bis die Eier gestockt sind.

Für die Sauce:

Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und pressen und mit Sesampaste in eine Schüssel geben. Mit 50 ml heißem Wasser anrühren, Olivenöl und Kreuzkümmel hinzufügen und alles mit Salz abschmecken.

Für das Brot:

Mehl, Salz, Backpulver und griechischen Joghurt verrühren und kneten.

In 3x3x3 cm große Kugeln formen, rollen und etwas mit Mehl bestäuben.

Eigelb vom Eiweiß trennen. Mit einer Teigrolle dünn ausrollen, mit Eigelb bestreichen, Sesam drüberstreuen und bei 180 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Koriander hacken. Gericht mit zerbröseltem Feta und Koriander bestreuen.

Davina Manderla am 30. September 2024