

Chorizo-Shakshuka, Koriander-Rahm, Feta-Brot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

100 g Chorizo-Wurst	500 g San Marzano Tomaten	200 g Rispen Tomaten
1 rote Paprikaschote	4 Eier	2 Knoblauchzehe
1 weiße Zwiebel	1 TL Koriander	1 TL Rosenpaprika
$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Feta-Brot:

250 g Mehl	150 g Feta-Käse	$\frac{1}{2}$ EL Backpulver
1 Ei	50 ml Öl	75 g Joghurt, 3,5 %
75 g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	Salz

Für den Koriander-Rahm:

100 g Schmand	1 Zitrone (Zesten)	4 Stiele Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

100 g Kalamata-Oliven	150 g Feta Käse	5 Stiele Koriander
-----------------------	-----------------	--------------------

Für die Shakshuka:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika putzen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Chorizo in dünne Scheiben schneiden und vierteln. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chorizo und Knoblauch darin dünsten und Koriander, Rosenpaprika und Chilipulver drüberstreuen. Paprika zugeben. 3 Minuten köcheln lassen und Rispen Tomaten hinzugeben. Nach 3 Minuten San Marzano Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. 4 Mulden in die Sauce drücken, Eier einzeln aufschlagen und vorsichtig in die Mulden geben. Eier bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten in der Sauce stocken lassen.

Für das Feta-Brot:

Mehl, Butter, Backpulver und Salz in die Küchenmaschine geben und mixen. Feta-Käse zerbröseln und mit Butter in die Mehlmasse geben. Die Teigmasse verkneten bis sie sandartig ist. Ei, Öl und Joghurt mit einer Gabel mischen und hinzufügen. Die Maschine auf mittlerer Stufe ca. 30 Sekunden laufen lassen bis der Teig zusammen kommt. Teig im vorgeheizten Backofen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zu einem 2 cm dicken Fladenbrot ausrollen und 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Koriander-Rahm:

Zitronenzesten abreißen. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Schmand, Zitronenzesten, Koriander fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Feta-Käse grob zerbröseln. Tomaten-Shakshuka auf Tellern anrichten, mit Koriander, Feta und Oliven garnieren, Koriander-Rahm und Feta-Brot dazu geben und servieren.

Anke Albert am 31. Juli 2017