

Shakshuka mit Chorizo, Koriander-Dip und Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

100 g Chorizo-Wurst	500 g San Marzano Tomaten	200 g Rispentomaten
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 Fladenbrot:

250 g Weizenmehl	100 ml Milch	1 EL Öl
1 TL Zucker	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Koriander-Dip:

100 g Schmand	1 Zitrone (Zesten)	75 g Joghurt, 3,5%
4 Stiele Koriander	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

100 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 Rispentomaten 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 Fladenbrot:

Mehl, Milch, Joghurt, Backpulver, Öl, Zucker und Salz verkneten. Zu 4 Kugeln formen, sehr dünn ausrollen. Eine große Pfanne stark erhitzen und die Naan-Fladen portionsweise hineingeben. Fladen ca. 1 Minute von jeder Seite backen. (So lange backen, bis der Teig leicht Blasen schlägt und mit braunen Flecken übersät ist) Herausnehmen.

Für den Koriander-Dip:

Zitronenzesten abreißen. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Schmand, Joghurt, Zitronenzesten, Koriander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Feta-Käse grob zerbröseln.

Shakshuka mit Chorizo, Koriander-Dip und Fladenbrot auf Tellern anrichten, mit Koriander und Feta garnieren und servieren.

Mario Mosinzer am 30. Oktober 2017