

Shakshuka mit Paprikaschoten, Minze und Koriander

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika	1 Chilischote	15 g Ingwer
1 Msp. Korianderpulver	1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel	1 Msp. Garam Masala
1 EL Tomatenmark	1 Dosentomate	2 Eier
2 EL Olivenöl		

Für die Garnitur:

100 g Feta	2 Scheiben Ciabatta	1 Bund Minze
1 Bund Koriander	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Shakshuka:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Paprika dazugeben und mitrösten. Ingwer fein reiben. Chili klein hacken. Beides ebenfalls dazugeben, mit Korianderpulver, Kreuzkümmel, Garam Masala würzen und noch einmal eine Minute mitrösten.

Das Ganze mit Tomatenmark tomatisieren, mit den Dosentomaten aufgießen und einköcheln lassen. Kleine Mulden formen, die Eier darin reinschlagen und in den Ofen geben. Bis zum gewünschten Garpunkt backen.

In eine Shakshuka passen auch wunderbar Kartoffeln. Hierfür die Kartoffeln in Salzwasser bissfest garen, ausdampfen lassen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in einen Bräter schichten und salzen. Anschließend wie oben mit der Paprika-Tomatenmasse fortfahren diese darüber geben und 10 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen. Eier reinschlagen und bis zum gewünschten Garpunkt weiter backen.

Für die Garnitur:

Die Kräuter abbrausen, trockernwedeln, abzupfen, grob schneiden und mit zwe EL Olivenöl und Salz marinieren. Feta zerbröseln.

Ciabatta in Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Anschließend in kleine Stücke schneiden.

Shakshuka auf Tellern anrichten und mit Kräutern, Ciabattabröseln und Feta garniert servieren

Alexander Kumptner am 31. März 2021