

Shakshuka mit Fladenbrot

Für 4 Personen

Shakshuka:

4-8 Eier	20 Kirschtomaten	je 1 gelbe und rote Paprika
300 g Tomatenpüree	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ - 1 frische rote Chilischote
4 Zweige frischer Oregano	150 g Feta	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Fladenbrot:

250 g Mehl	1 TL Trockenhefe	Prise Backpulver
100 ml handwarmes Wasser	Prise Salz	1 TL Zucker
75 g Joghurt	2 EL Pflanzenöl	Olivenöl

Backofen auf 240° Umluft vorheizen.

Teig:

Die Zutaten für das Fladenbrot zu einem homogenen Teig verarbeiten und ca. 3 Stunden zugedeckt gehen lassen.

Teig für das Fladenbrot noch einmal durchkneten, flachdrücken und in 4 Stücke teilen, diese mit dem Nudelholz und etwas Mehl ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier geben, im Ofen für ca. 6-8 Minuten backen, anschließend mit etwas Olivenöl bepinseln.

Shakshuka:

aprikaschoten würfeln, Tomaten halbieren, Zwiebel in halbe Ringe und Chili klein schneiden, in eine Schüssel geben und Knoblauch darüber reiben.

Alles zusammen in einer Pfanne mit hohem Rand mit Olivenöl anschwitzen. Dabei gut durchschwenken und anschließend mit dem Tomatensauce aufgießen, einen guten Schuss Wasser dazugeben, mit Salz abschmecken und mit geschlossenem Deckel einige Minuten sanft köcheln lassen.

Anschließend die Eier in die Pfanne schlagen und bei geschlossenem Deckel in der Tomatensauce stocken lassen.

Shakshuka in tiefen Tellern anrichten, Fetakäse darüber bröseln, leicht pfeffern, mit Oregano garnieren und das Fladenbrot dazu reichen.

Björn Freitag am 08. Oktober 2022