



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Schnelles Shakshuka mit Bohnen

Schnelles Shakshuka mit Bohnen

1 Dose Menzi Bohnen Suppe serbisch

1 Handvoll Cherrytomaten

1 kleine Zucchini

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Feta

2 Eier

Etwas frischer Koriander

Schnelles Shakshuka mit Bohnen

1.

Tomaten und Zucchini würfeln.

Zucchini in einer tiefen Pfanne anbraten, dann die Tomaten und die serbische Bohnensuppe dazu geben und köcheln lassen. Mit Kreuzkümmel abschmecken.

2 kleine Mulden in die Sauce drücken und die zwei Eier hineingeben. Alles weiterköcheln lassen, bis das Eiweiß stockt.

Das Gericht mit zerbröseltem Feta und fein gehacktem Koriander toppen.