



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Shakshuka

Shakshuka

1 Zwiebel, fein gewürfelte

4 Eier

30 g Feta Käse

25 g Petersilie, frisch

60 g Al Amier Tahina Sesame Paste

1 Halbe(s) Zitrone

160 g Sauerteigbrot

550 g Tomaten

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

Etwas Cayennepfeffer

1 Messerspitze(n) Paprikapulver, rosenscharf

2 Teelöffel Paprikapulver, edelsüß

60 ml Wasser

3 Knoblauchzehen

Etwas Salz & Pfeffer

Shakshuka

1.

Tomaten in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig braten. 2 gehackte Knoblauchzehen ergänzen, 1 Min. braten.

Gewürze dazugeben und vermischen. Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 12 Min. kochen lassen, bis sie weich sind. Gelegentlich rühren.

Für die Sauce Petersille grob hacken. Saft aus einer halben Zitrone auspressen. Fast alles der Petersille in einen Mixer geben. Tahina, Wasser, eine geriebene Knoblauchzehe, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und pürieren. Mehr Wasser und Zitrone nach Belieben (für gewünschte Konsistenz) hinzufügen.

Wenn Tomaten in der Pfanne fertig sind, mit einem Löffel kleine Vertiefungen erzeugen. Eier in die Vertiefungen schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel für 12-15 Min. kochen, bis Eiweiß stockt.

Shakshuka mit grünem Tahina, zerbröseltem Feta und restlicher Petersille garnieren und mit getoasteten Brot servieren.