



SHAKSHUKA - DAS ISRAELISCHE NATIONALGERICHT

ZUTATEN für 4 Personen

- 2 Auberginen
- 5 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Bund Koriander
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 2 EL Bio Shakshuka Gewürz Nr. 751
- 1/2 TL (brauner) Zucker
- 2 EL Tahini
- Salz
- 4 Eier
- Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 150 g Feta
- Fladenbrot zum Servieren

Das israelische Nationalgericht Shakshuka ist die perfekte Idee für einen Sonntags-Brunch!

ANLEITUNG

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Auberginen in große Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 3 EL Olivenöl und etwas Salz vermischen. Im Ofen 30-40 Minuten rösten, bis die Auberginen goldbraun und weich sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
2. Knoblauch und Kräuterstängel fein hacken und in einer großen Pfanne im restlichen Olivenöl anschwitzen. Tomaten, Shakshuka-Gewürz, Zucker und etwas Salz dazu geben und die Tomatensauce solange bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Auberginen fertig sind. Ab und zu umrühren, damit nichts am Pfannenboden festklebt.
3. Tahini und Auberginen unterrühren, die Sauce mit Salz abschmecken und bei Bedarf mit ein bisschen Wasser verdünnen. Mit einem Kochlöffel vier Mulden formen und jeweils ein Ei hinein geben. Das Eiweiß mit einer Gabel leicht mit der umliegenden Tomatensauce vermischen. Zugedeckt 5-7 Minuten köcheln lassen, bis das Eiweiß gestockt ist.
4. Shakshuka mit abgeriebener Zitronenschale, Feta und gehackten Kräutern bestreuen und mit Fladenbrot servieren.

Tipp: Wenn es mal schneller gehen muss, kannst du auch eine klassische Shakshuka ohne Aubergine und Tahini kochen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 40 Minuten

 [rimoco.de](https://www.rimoco.de)

