



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TRADITIONELLE SHAKSHUKA



HAUPTZUTAT

Ei

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

PRODUKTEMPFEHLUNG

Gusseisen Signature

Bratpfanne

Dieses einfach und schnell zuzubereitende Gericht kommt bei allen gut an und eignet sich perfekt für einen gemeinsamen Brunch! Damit sich die Aromen voll entfalten können, empfiehlt es sich, die Sauce am Vortag zuzubereiten und über Nacht ziehen zu lassen. Am nächsten Tag muss man sie dann nur noch kurz aufwärmen und die Eier in ihr pochieren.

ZUTATEN

- 2 rote Zwiebeln, geschält und in dünne Ringe geschnitten
- Olivenöl zum Braten
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 5 g geräuchertes Paprikapulver
- 10 g gemahlener Kreuzkümmel
- 10 g gemahlener Koriander
- 4 x 400 g Tomaten aus der Dose
- 70 g Tomatenmark
- 10 g Zucker
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 g Babyspinat
- 6 Eier

Zum Servieren

- Wraps, warm
- Eingelegte rote Zwiebeln
- Griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG

1. Einen Schuss Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer 28-cm-Sautépfanne von Le Creuset erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie weich sind.
2. Den Knoblauch und die Gewürze hinzufügen und 2 Minuten lang mit anbraten.
3. Die Dosentomaten hinzufügen und umrühren. Das Tomatenmark und den Zucker hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen lassen – nach Belieben würzen.
4. Die Hitze reduzieren und 30–40 Minuten köcheln lassen und zum Schluss nochmals abschmecken. Die Sauce sollte geschmacksintensiv sein und leicht angedickt sein.
5. 6 kleine Mulden in der Sauce formen und den Babyspinat hineingeben.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

6. Die Eier direkt in die mit Spinat bedeckten Mulden hineinschlagen. Anschließend garen lassen, bis sie stocken. Bedecken Sie die Pfanne mit einem hölzernen Schneidebrett oder dem Deckel eines Bräters von Le Creuset, damit die Eier schneller fest werden.
7. Sofort mit warmen Wraps, eingelegten roten Zwiebeln und griechischem Joghurt servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com