

Shakshuka

Lust auf ein farbintensives Gericht aus der nordafrikanischen Küche? In diesem Rezept wird Original Shakshuka durch zarte Hähnchen-Streifen und würzige Bergkäse-Würfel ergänzt. Was das bedeutet? Noch mehr Geschmack und eine kulinarische Reise der Extraklasse.

Serves: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 50 g Frühstücksspeck in Scheiben (Bacon)
- 1 Hähnchenbrust
- 200 g passierte Tomaten
- 1 große Prise Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Bioeier (Größe M)
- 100 g Bergkäse am Stück
- 3-4 Stängel glatte Petersilie

Zubereitung

Schritt 1

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Inzwischen Speck und Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden, hinzugeben und alles gut anbraten.

Schritt 2

Tomaten einrühren, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten einköcheln lassen.

Schritt 3

Eier aufschlagen und vorsichtig auf die Sauce gleiten lassen. Bergkäse in Würfel schneiden und zwischen den Eiern verteilen. Den Deckel auflegen und bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten garen, bis das Eiweiß gestockt, aber das Eigelb noch flüssig ist.

Schritt 4

Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Shakshuka mit Petersilie bestreuen und am besten aus der Pfanne servieren.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 39,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37