

Shakshuka

von timlandolt@gmx.ch

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_CHDO_13/shakshuka/

Gewürze: Pfeffer, Petersilie, Salz, Cayenne Pfeffer, Paprika, Zimt, Kreuzkümel

5.0 EL Öl

5.0 Stück Pepperoni	in feinen Scheiben
2.5 Stück Zwiebeln	in feinen Streifen
5.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
2.0 kg gehackte Tomaten	
250 g Feta (griechischer Schafskäse)	

1. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten.
2. Pelati und Gewürze bis und mit Pfeffer dazugeben, unter gelegentlichem Rühren 20-25 Minuten offen bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht und eine dickliche Konsistenz entstanden ist. Käse begeben, abschmecken.
3. Mulden formen und jeweils 1 Ei in die Mulden geben. Zugedeckt ca. 8-10 Minuten pochieren, bis das Eiweiss fest ist. Das Eigelb darf noch weich oder flüssig sein.