



Shakshuka

von timlandolt@gmx.ch

Mengen für 25 Personen

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

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

12.5 EL Öl

12.5 Stück Pepperoni	in feinen Scheiben
6.25 Stück Zwiebeln	in feinen Streifen
12.5 Stück Knoblauchzehen	gehackt
5.0 kg gehackte Tomaten	
625 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.