

Shakshuka mit Hardopfu von Corinne Albrecht

Mengen für 44 Personen

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

22 Stück Pepperoni	in feinen Streifen
935 g Zwiebel	in feinen Streifen
8.8 kg Tomaten	Pelati
55 g Paprika	
55 g Kreuzkümmel	
55 g Cayennepfeffer	
33 g Zimt	
1.1 kg Feta (griechischer Schafskäse)	zerbröselt
44 Stück Eier	
6.6 kg Kartoffeln	Kartoffeln schälen, in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden, mit dem Salz ins siedende Wasser geben, die Kartoffeln sollen knapp mit Wasser bedeckt sein. Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen. Kartoffeln gut abtropfen, in einer Schüssel anrichten. Butter in Stücke schneiden, unter die Salzkartoffeln mischen. Petersilie fein schneiden, darüberstreuen.

1. Bratcreme 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.

3.4 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.

4. Shakshuka-Bowl mit Koriander, Petersilie oder anderen Kräutern garnieren.