

Shakshuka nach Yotam Ottolenghi

 foodina.eu/index.php/2012/11/29/shakshuka-nach-yotam-ottolenghi/

Foodina

Ich wusste schon bevor ich Heikes Lobhudelei über Yotam Ottolenghis neues Kochbuch „Jerusalem“ las, dass ich es haben muss. So wurden des Mannes Eltern verpflichtet, mir zum Geburtstag dieses Kochbuch zu schenken. Aber trotz der Freude darüber lag es doch noch ein paar Tage hier herum, bis letzte Woche endlich der Knoten platzte und wir ein tolles Lammgericht daraus kochten.

Dieses eigentlich tunesische Gericht war das zweite Rezept, das wir aus dem neuen Kochbuch kochten. Aber da ein paar neugierige Nasen auf das Rezept in deutsch warten, ziehe ich es eben vor.

Auch wenn ich sonst nicht so der Paprikafan bin, hat mir diese Shakshuka richtig gut geschmeckt. Ein schnell gemachtes Gericht mit wenigen Handgriffen und einfachen Zutaten.

Ottolenghi verwendet im Originalrezept 4 Eier und 4 Eigelb, wir haben nur die ganzen Eier verwendet und die Eigelbe weggelassen. So reichte es mit ein bisschen Brot (unser Biobäcker hat leckeres Stangenbrot mit Olivenöl) und Joghurt für zwei. Mit den Eigelb dazu kann man auch 3-4 Personen satt machen. Wir hatten noch Reste von Koriandergrün und Minze, der Mann hat sich ein bisschen davon über das fertige Gericht gegeben und war sehr begeistert davon. Beim nächsten Mal sind die Kräuter dann wohl gesetzt :-))

5.0 from 2 reviews

Shakshuka

Sichern

Vorweg

15 Minuten

Kochen

40 Minuten

Gesamt

55 Minuten

würziges Gericht mit Eiern, Paprika und Tomaten

Autor: Tina

Art: Hauptgericht

Küche: vegetarisch

Portionen: 3-4

Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Harissa
- 2 TL Tomatenmark
- 2 grosse Paprika (insgesamt ca. 300 g) in ½ cm Würfeln
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 5 grosse, sehr reife Tomaten (insgesamt ca. 800 g), gehackt
- 4 Eier
- 4 Eigelbe
- Salz
- dicker Joghurt

Zubereitung

1. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen, Harissa, Tomatenmark, Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel und ¾ TL Salz darin anschwitzen.
2. Unter rühren für ca. 8 Minuten auf mittlerer Hitze braten, bis die Paprika ein bisschen weicher sind.
3. Tomaten zugeben und für 10 Minuten köcheln, bis eine dicke Sauce entstanden ist.
4. Nun 8 kleine Kuhlen in die Sauce machen und in jede vorsichtig je ein Ei bzw. Eigelb geben, so dass die Dotter nicht kaputtgehen.
5. Für 8-10 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Eiweiss gestockt ist, aber die Eigelbe noch leicht flüssig sind.
6. Von der Platte nehmen und für ein paar Minuten ruhen lassen, dann servieren

3.5.3226