

Hier und heute

Zwei Variationen Shakshuka – klassisch und mit Chorizo

Shakshuka ist ein Klassiker der ostmediterranen Küche. Schnell, einfach, heiß, lecker und gleichzeitig eine vollwertige Mahlzeit. Perfekt für die „schnelle Feierabendküche“. Unser Koch Lars Middendorf zeigt, wie es gelingt – einmal klassisch, einmal mit Chorizo.

Die Rezepte

für zwei Personen, von Lars Middendorf

Schnelle klassische Shakshuka

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprika
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 4 Eier
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Paprikapulver süß
- kleiner Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Zucker (nach Geschmack)
- Brot (Menge nach Bedarf)

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in feine Streifen schneiden. Beides im Olivenöl in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten.

Währenddessen die Paprika halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden, anschließend mit in die Pfanne geben.

Wenn alles angebraten ist, die Gewürze hinzufügen und kurz mit anbraten. Die Dosentomaten fein pürieren und den Pfanneninhalt damit aufgießen. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Anschließend die Eier vorsichtig aufschlagen und nebeneinander, ohne dass sie sich berühren, in der Pfanne verteilen. Den Deckel auf die Pfanne setzen und bei nur wenig Hitze für etwa zehn Minuten garen, je nachdem wie flüssig man das Eigelb mag. Danach den Deckel abnehmen und alles mit etwas geschnittener Petersilie bestreuen und mit Brot servieren.

Scharfe Shakshuka mit Chorizo und Fetakäse

Zutaten

- 1 rote Zwiebel
- 4 Chorizo-Würste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Aubergine
- 1 rote Chilischote
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 4 Eier
- 200 g Fetakäse
- 3 EL Olivenöl

Hier und heute

- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Paprikapulver süß
- kleiner Bund Koriander
- Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
- Brot (Menge nach Bedarf)

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chorizo ebenfalls in Scheiben schneiden, dann alles zusammen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Während die Chorizo brät, die Aubergine waschen, Stielansatz entfernen und dann in Würfel schneiden. Danach die Auberginenwürfel mit in die Pfanne geben und leicht braun anbraten. Dann die Gewürze hinzugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Anschließend die Dosentomaten fein pürieren und den Pfanneninhalt damit aufgießen. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Anschließend die Eier vorsichtig aufschlagen und nebeneinander, ohne dass sie sich berühren, in der Pfanne verteilen. Den Feta mit den Fingern zerbröseln und gleichmäßig auf der Sauce verteilen. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen bei 180 °C stellen und für circa acht Minuten garen. Zum Schluss, sofern vorhanden, noch einmal die Grill-Funktion des Ofens anstellen und den Käse für etwa drei Minuten leicht knusprigbraun grillen. Danach alles vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit etwas gehacktem Koriander bestreuen und mit Brot servieren.