

Shakshuka mit Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

25 g Butter	90 ml Hafermilch	150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver	2 TL Salz	

Für das Shakshuka:

250 g Kichererbsen, (Dose)	1 kleine rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Eier	250 ml passierte Tomaten	200 g gestückelte Tomaten
2 EL Tomatenmark	1 TL Senf	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Senfkörner	2 Lorbeerblätter	1 getrock. Birds Eye Chili
2 TL Tellicherry-Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise geräuch. Paprikapulver
1 TL Ras el-Hanout	1 Prise Piment d'Espelette	1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
Pflanzenöl	Salz	

Für das Pfannenbrot:

Die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abgekühlte Butter sowie Hafermilch dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu dünnen Teigfladen ausrollen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Vor dem Servieren in Streifen schneiden.

Für das Shakshuka:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides zusammen mit Senfkörnern in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Lorbeerblätter, Senf und Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Kichererbsen abtropfen lassen und dazugeben. Pfeffer und Chili mörsern. Dann alles mit Pfeffer, beiden Paprikasorten, Ras el-Hanout, Piment d'Espelette und Kreuzkümmel würzen. Mit passierten und gestückelten Tomaten ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und köcheln lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis kurz vor dem Servieren köcheln lassen. Eier hineingleiten lassen bis sie stocken und wachweich sind. Petersilie fein hacken und als Garnitur verwenden.

Merit Schwalm am 29. Januar 2024