

# Shakshuka mit Tahin-Joghurt-Dip und Pfannen-Fladenbrot

## Für zwei Personen

### Für das Shakshuka:

800 g Tomaten	2 grüne Chilischoten	4 Knoblauchzehen
4 Eier	4 TL Kreuzkümmel	1 TL edelsüßes Paprikapulver
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Dip:

250 g Naturjoghurt	120 g weiße Sesamsaat	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	4 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL Sumac	4 EL Sesamöl	20 ml Olivenöl
1 TL Salz		

### Für das Fladenbrot:

200 ml Naturjoghurt	300 g Weizenmehl	1 TL Backpulver
Öl	1 EL Olivenöl	1 TL Salz

### Für das Shakshuka:

Die Tomaten waschen, trockentupfen, achteln, dann den Strunk herausschneiden. Chilischoten waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die geschnittene Chili darin anbraten. Nach ca. 2 Minuten den Knoblauch hinzugeben, kurz mitbraten, dann die Tomaten hinzugeben.

Ca. 6 Minuten köcheln lassen, dann mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles für ca. 20 Minuten köcheln lassen, danach erneut mit Salz abschmecken. Eier in die Tomatensauce hineinschlagen und das Eiweiß in der Sauce mit einer Gabel verquirlen. Deckel für 1-2 Minuten auf die Pfanne legen und die Eier stocken lassen. Dann den Deckel abnehmen und fertig garen.

Shakshuka können Sie auch wunderbar mit Oregano, Majoran, Zitronenabrieb oder Knoblauch abschmecken. Wichtig ist, dass Sie die Sauce abschmecken, bevor Sie die Eier in die Pfanne geben, denn sonst können Sie die Gewürze nicht mehr verrühren.

### Für den Dip:

Sesamkörner leicht in einer Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend die Sesamkörner und das Sesamöl in einen Mixer geben und eine homogene Masse herstellen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Minze abrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Minze, Knoblauch und Olivenöl mit einem Pürierstab fein pürieren. Anschließend Joghurt, hergestellte Sesampaste, Kreuzkümmel, Sumac und Salz hinzugeben und gut vermengen. Zum Schluss den Dip mit Zitronensaft abschmecken.

### Für das Fladenbrot:

Mehl, Backpulver, Salz, Öl und Joghurt in eine Schüssel geben und zu einem glatten, weichen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig in etwa 8 Portionen teilen und diese nacheinander in etwas Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Mueller am 28. September 2020