

# Shakshuka mit Kichererbsen, Naan, Spinat-Joghurt-Creme

## Für zwei Personen

### Für Shakshuka mit Kichererbsen:

250 g Kichererbsen (Dose)	3 Tomaten	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	150 g Feta	1 Bund Petersilie
2 EL Tomatenmark	4 EL Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver
½ TL Chilipulver	1 TL Kreuzkümmelpulver	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Naan:

75 g Naturjoghurt	125 ml Milch	250 g Weizenmehl
2 TL Backpulver	1 Ei	3/4 TL gemahl. Kreuzkümmel
8 g Zucker	½ TL Salz	1 TL Meersalz
1 TL schwarzer Sesam	1 TL heller Sesam	4 EL Rapsöl
8 ml Olivenöl	Weizenmehl	

### Für die Spinat-Joghurt-Creme:

350 g Blattspinat	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
200 g Joghurt, 3,5%	3 EL Ricotta	½ TL Chiliflocken
½ TL Kreuzkümmelsamen	¼ TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für Shakshuka mit Kichererbsen:

Das Olivenöl in einer Eisenpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne anbraten. Tomaten und Paprika in kleine Würfel schneiden und mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Bei geringer Hitze zehn Minuten köcheln lassen.

Danach zwei kleine Mulden in die entstandene dicke Sauce drücken und jeweils ein Ei hineingeben. Vorsichtig das Eiweiß mit dem Kochlöffel-Stiel verrühren ohne das Eigelb zu beschädigen. Für ca. 5 min. einen Deckel darauf geben.

Kichererbsen abgießen und etwas abtrocknen. In einer Pfanne die Kichererbsen leicht anbraten und mit Knoblauchpulver, Chilipulver, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmelpulver würzen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Zerbröselten Feta, Kichererbsen und gehackte Petersilie zum Schluss über die Shakshuka geben.

### Für das Naan:

Mehl, Milch, Joghurt, Zucker, Backpulver, Olivenöl, Salz und Kreuzkümmel in einer Schüssel verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig in 4 Teile teilen und auf der bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen. Das Rapsöl in der Pfanne erhitzen und den Fladen bei mittlerer Hitze für ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten.

Den fertigen Fladen mit einem verquirlten Ei auf der Oberseite einpinseln und mit dem Sesam und Meersalz leicht bestreuen.

### Für die Spinat-Joghurt-Creme:

Spinat waschen, trocknen und in 1 cm breite Streifen schneiden.

Kreuzkümmelsamen im Mörser leicht zerstoßen und in einem Topf mit Olivenöl leicht anrösten. Spinat dazugeben und bei großer Hitze unter Rühren drei Minuten zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen, anschließend gut ausdrücken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zitronenschale fein abreiben, Zitronensaft auspressen. Zitronenabrieb und 1 TL Zitronensaft mit Joghurt, Ricotta und Knoblauch verrühren. Spinat unterheben und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Christen am 19. August 2021