

Shakshuka mit Paprika-Hummus und Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

1 rote Paprika	3 Tomaten	400 g Tomaten, Dose
2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer
1 Zitrone	2 Eier	200 g Feta
1 EL Tomatenmark	2 EL Ajvar	1 TL Dattelsirup
1 EL Tahin	Olivenöl	1 Bund Petersilie
2 TL Sumak	1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	1 TL Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Hummus:

400 g Kichererbsen, Dose	2 geröst. Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft	Dattelsirup	2 EL Tahin
2 EL Olivenöl	Ras el-Hanout	Kreuzkümmel
Salz		

Für das Pfannenbrot:

300 g Mehl	1 TL Backpulver	1 TL Salz
1 EL Olivenöl		

Für die Shakshuka:

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen.

Tomaten vom Strunk befreien. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Tomaten und Paprika würfeln und mit in die Pfanne geben.

Dann Gewürze und Tomatenmark zugeben und ebenfalls anbraten. Dann Dosentomaten, Ajvar, Dattelsirup und Tahin unterrühren und mitköcheln lassen.

In die Mitte zwei Mulden für die Eier formen, Eier hineinschlagen und 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen und weitere 2 Minuten offen köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone auspressen. Feta zerbröseln. Petersilie hacken. Shakshuka vor dem Servieren mit Petersilie und Feta bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Hummus:

Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauch abziehen. Kichererbsen, Paprika, Knoblauch, Tahin und Olivenöl fein pürieren und mit Zitrone, Dattelsirup, Ras el-Hanout, Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

200 ml Wasser mit Mehl, Backpulver und Salz verrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend kleine Teigfladen ausrollen und diese in Öl goldbraun ausbacken.

Emelie Lenze am 25. August 2025