

Shakshuka mit Aubergine, Knoblauch-Baguette und Tahin-Dip

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

4 Eier	4 Tomaten	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 Zitrone	6 Kalamata Oliven
50 g Schafskäse	15 g Tomatenmark	10 ml Dattelsirup
3 Zweige glatte Petersilie	1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL gem. Kreuzkümmel
Olivenöl	weißer Pfeffer	Salz

Für das Knoblauch-Baguette:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
------------------------	-----------------	---------------

Für die gegrillte Aubergine:

1 Aubergine	10 g Pinienkerne	1 Prise Salz
-------------	------------------	--------------

10 ml Olivenöl

Für den Tahin-Dip:

20 ml Tahinpaste	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
------------------	-----------------	-----------

Salz

Für die Shakshuka:

Die Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und grob klein schneiden. Bei mittlerer Hitze die Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen und die Tomaten danach hinzugeben. Die Pfanne zudecken und die Tomaten und Zwiebeln für 5 Minuten bei hoher Hitze braten.

Knoblauch abziehen und auspressen. Knoblauch, Tomatenmark, halbierte Oliven, Dattelsirup, Paprikapulver, Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer in die Pfanne hinzugeben und 5 Minuten mitkochen lassen.

Mit dem Kochlöffel Mulden in den entstandenen Tomatensud formen und jeweils ein rohes Ei in eine Mulde geben. Den Schafskäse in Würfel schneiden und mit in den tomatigen Sud geben. Alles so lange köcheln lassen, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch weich ist. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Shakshuka mit der Petersilie bestreuen. Etwas Zitronensaft auspressen und über das Gericht träufeln.

Für das Knoblauch-Baguette:

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl rösten.

Knoblauchzehe abziehen, auspressen und das warme Baguette damit einstreichen.

Für die gegrillte Aubergine:

Den Ofen auf 100 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Aubergine halbieren, in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Im Ofen bei Grillfunktion für 20 Minuten angrillen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über die Aubergine streuen.

Für den Tahin-Dip:

Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe ausdrücken. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und die Tahinpaste mit Zitronensaft, Knoblauch und 3 EL Wasser gut vermischen, mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 04. August 2020