

GRÜNES SHAKSHUKA



Heute gibt es eine leckere und grüne Alternative zum klassischen Shakshuka mit Tomate. Für die grüne Variante verwende ich Spinat, Zucchini, Spargel und Frühlingszwiebeln, ihr könnt aber auch zum Beispiel noch Lauch oder grünen Paprika dazugeben. Die gestockten Eier würze ich gerne mit etwas Chili und Sumak. Shakshuka (oder auch Şakşuka) kennt man aus vielen verschiedenen Regionen zum Frühstück, es wird klassisch mit frischem Brot serviert. Dazu könnt ihr zum Beispiel mein [magisches Bagutte](#) backen.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

SHAKSHUKA

Entferne die Stiele vom Spinat, wasche ihn, bis er komplett sandfrei ist und schleudere ihn trocken. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide beides in feine Scheiben. Entferne die holzigen Enden vom Spargel und schneide ihn in etwa 1 cm große Stücke. Schneide die Zucchini und Frühlingszwiebeln in feine Scheiben. Stelle etwa die Hälfte der Frühlingszwiebeln zum Servieren zur Seite. Erhitze das Olivenöl in einer großen Gusseisenpfanne und schwitze die Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, Spargel und die Zucchini darin für etwa 2 Minuten farblos an. Würze alles mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel und gib nach und nach den Spinat dazu. Vermenge alles, sobald der gesamte Spinat zusammengefallen ist und schmecke das Gemüse nach Bedarf ab. Stelle den Herd auf mittlere Hitze. Forme im Gemüse leichte Mulden und gib jeweils ein Ei hinein. Lasse die Eier nun abgedeckt für etwa 7-10 Minuten garen, bis das Eiweiß fest ist und das Eigelb noch leicht flüssig. Würze alles mit Sumak, Chiliflocken und Salz und bröse zum Servieren den Schafskäse gemeinsam mit den übrigen Frühlingszwiebeln über das Shakshuka. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

SHAKSHUKA:

- 500 g** Spinat (frisch)
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 5** Stangen grüner Spargel
- ½** Zucchini
- 2** Frühlingszwiebeln
- 3 EL** Olivenöl
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 Pr.** Kreuzkümmel
- 5** Eier

ZUM SERVIEREN:

- ½ TL** Sumak
- ½ TL** Chiliflocke
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Schafskäse