



ShakShuka à la ChuchiChef

Zutaten

- 200g Kartoffeln
- 200g Butternusskürbis
- Olivenöl
- 3 Paprikaschotten in versch. Farben
- ½ Bund glatte Petersilien
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- (1 TL Kreuzkümmel gemahlen)
- (1 TL Fenchelsamen)
- 1 Dose Eiertomaten
- 4 Eier

Aufwand/ Zeit

- 4 Personen
- Fertig in 30 Minuten



Zubereitung

Kartoffeln und Kürbis rüsten und wenn nötig entkernen und in 1 cm dicke Streifen schneiden (wie Pommes frites). Mit 1 EL Öl in eine beschichtete Pfanne geben und auf mittlere Hitze einstellen. Die Paprikaschotten entkernen, grob in Stücke schneiden und hinzufügen. Die Petersilienblätter abzupfen, die Petersilienstiele fein schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit Petersilienstielen, Fenchelsamen, Paprikapulver und Kreuzkümmel in die Pfanne geben und alles zugedeckt 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren.

Die Tomaten mit der Hand zerdrücken und in die Pfanne geben, eine Viertel Dose Wasser angießen, den Deckel wieder auflegen und alles 10 Minuten weiterkochen lassen (gelegentlich umrühren), bis die Kartoffeln und Kürbis weich sind. Deckel abnehmen, die Petersilienblätter sowie 1 Prise Meersalz und schwarzen Pfeffer unter das Gemüse rühren. Alles kochen lassen bis die Sauce dicklich ist. Mit einem Löffel rühren vier Mulden in die Mischung drücken. Je ein Ei hineinschlagen, den Deckel auflegen und ShakShuka weitergaren, bis die Eier den gewünschten Gargrad erreicht haben.

Servieren Sie dazu aufgebackenes Fladenbrot.

En güete...