



Shakshuka mit Fetakäse

Das israelische Nationalgericht Shakshuka ist vor allem zum Frühstück eine Spezialität, schmeckt aber auch köstlich zu jeder anderen Tageszeit.

Zutaten

2 Portionen

4 EL Byodo Brat-Olive Mild
0.5 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Spitzpaprika, rot
2 EL Byodo Tomaten-Paprika Mark
1 Glas Perfetto Tomatensauce Klassik
2 Eier
Fetakäse nach Belieben
0.5 Bund Petersilie
Byodo Meersalz
Chilipulver
Baguette oder Fladenbrot als Beilage

Zubereitung

Brat-Olive in eine ofenfeste Pfanne geben und auf dem Herd erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Ringe schneiden und kräftig im Öl anbraten. Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Mit in die Pfanne geben und solange braten, bis die Paprika weich ist. Danach das Tomaten-Paprika Mark dazu geben und etwas mit anbraten. Mit Chilipulver und Salz abschmecken, mit der Tomatensauce ablöschen und für weitere 10 Minuten einköcheln lassen. Baguette in Scheiben schneiden und mit dem Brat-Olivenöl beträufeln.

Mit einem Löffel zwei Mulden in der Pfanne formen und die Eier roh hineingeben. Die Pfanne in den heißen Backofen schieben und für 8 bis 10 Minuten backen. In den letzten 5 Minuten das Baguette mit in den Ofen geben und rösten. Zum Schluss mit Fetakäse und frischer Petersilie verfeinern und mit dem knusprigen Brot servieren.