



MEIN GENUSS



Shakshuka mit Basilikumpesto und Dattelsirup



It's a match!

Unsere Baharat Gewürzmischung verfeinert dieses Gericht mit einer pikant-würzigen Note!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und fein reiben. Paprika waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 In einer großen, am besten gusseisernen, Pfanne (**Achtung: die Pfanne darf keinen Plastikgriff haben, da sie später noch in den Ofen gestellt wird!**) das Olivenöl mit dem Tomatenmark dem Dattelsirup erhitzen. Zwiebelstreifen, Auberginen- und Paprika-Würfel darin bei geringer Temperatur für ca. 15 Minuten bei gelegentlichem Rühren schmoren lassen, bis das Gemüse schön weich ist. Für die letzten 2-3 Minuten den Knoblauch hinzufügen.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Baharat Gewürz, Paprikapulver und Tellicherry Pfeffer zum Pfanneninhalt hinzugeben und für einige Minuten rösten.
- 4 Die Tomaten aus der Dose sowie die kleinen Cockailtomaten in die Pfanne geben und mit einer Gabel vorsichtig zerdrücken. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und je nach gewünschter Konsistenz für ca. 10-15 Minuten einkochen lassen. Den Schafskäse zerbröckeln und unter die Soße rühren.
- 5 Mit einem Löffel kleine Mulden in der Soße formen. Das Basilikumpesto gleichmäßig in den Mulden verteilen und anschließend die Eier vorsichtig hinein gleiten lassen. Die Eier mit Salz und Baharat Gewürz würzen.
- 6 Die Pfanne in den Ofen schieben und für ca. 10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.
- 7 Vor dem Servieren mit frischer Petersilie (oder Koriander) und Schafskäse bestreuen. Die fertige Shakshuka mit Fladenbrot oder Baguette servieren.

Zutaten

3 EL Olivenöl
1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gerieben
1 Paprikaschote, in kleine Würfel geschnitten
500 g Tomatenpassata
10 kleine Cockailtomaten
1 Aubergine, in kleine Würfel geschnitten
2 EL Tomatenmark
3 EL Basilikumpesto
2 EL Baharat Gewürz
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Dattelsirup (alternativ: Agavendicksaft)
5 TL Tellicherry Pfeffer, grob gemahlen
4 Eier
100 g Schafskäse

Topping:

Frische Petersilie, grob gehackt
Frischer Koriander
Frische Sprossen
Schafskäse
Baharat Gewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht



MEIN GENUSS

möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.