

## OSTERBRUNCH



### Shakshuka-Pizza

mit Eiern und Fetakäse



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt es das israelische Nationalgericht "Shakshuka" mit einem Twist: Tomatensauce, Paprika und Fetakäse werden mit Harissa-Gewürz verfeinert auf einem Pizzateig gebacken. Zum Schluss werden die Eier darüber gegeben, sodass das Eiweiß stockt, das Eigelb aber noch leicht flüssig bleibt. Mit Koriander garniert, fertig!



- 2 grüne Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Petersilie
- 1 Fetakäse
- 2 Pizzateige <sup>1</sup>
- 2 Packungen Harissa Pulver
- 2 Packungen Eier <sup>3</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung passierte Tomaten

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluftfunktion

**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 745kcal, Fett 23.1g,  
Kohlenhydrate 101.1g, Eiweiß 29.8g



Dem Umluftofen auf 250°C vorheizen. Die **Pizzateige** samt Papier auf zwei Backbleche ausrollen und je einmal halbieren.



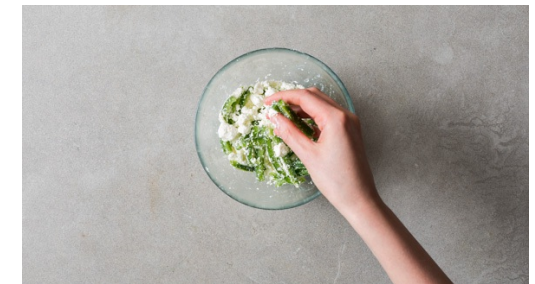
Nun die **Tomatensauce** nach Geschmack auf den **Teigstücken** verteilen, sodass je Stück ein kleiner Rand frei bleibt. Dann **nach Geschmack** mit **Zwiebeln, Paprika** und **Käse** belegen. In der Mitte jeder **Pizza** etwas Platz für das **Ei** lassen.



Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **passierten Tomaten** mit der **Hälfte des Harissa**, **Knoblauch** und Salz und Pfeffer mischen.



Die **Pizzas** für ca. 7-8Min. im Ofen vorbacken, dann kurz aus dem Ofen nehmen und pro Pizza **ein Ei** in der Mitte aufschlagen. **Tipp:** Das **Ei** am besten erst in einer Schüssel aufschlagen, sodass der Dotter intakt bleibt, und dann auf die Pizza gleiten lassen. Mit den **restlichen Eiern** wiederholen. Für weitere ca. 4-6Min. im Ofen backen.



Die **Paprika** entkernen und in ca. 0,5cm große Stücke schneiden. Den **Käse** grob mit den Fingern krümeln und mit der **Paprika** mischen.



Inzwischen die **Petersilie samt Stängel** fein hacken. Die **Pizza mit Petersilie und restlichem Harissa** garniert servieren.