

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!

Was du von uns bekommst

- 2 grüne Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Petersilie
- 1 Fetakäse
- 2 Pizzateige¹
- 2 Packungen Harissa Pulver
- 2 Packungen Eier³
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluftfunktion

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Pizzateig vorbereiten

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



4. Pizza belegen

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.



2. Sauce mischen

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.



5. Eier aufschlagen

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.



3. Paprika schneiden

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



6. Petersilie hacken

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