



## Grüne Feta-Spinat-Shakshuka

serviert mit knusprigem Baguette



20-30min



2 Portionen

Was eignet sich besser für einen entspannten Brunch als eine leckere Shakshuka? In unserer Variante treffen Bio-Eier auf Babyspinat und würzigen Feta, verfeinert mit frischem Dill, Peperoni sowie aromatischer Za'atar-Gewürzmischung. Dazu darf knuspriges Baguette natürlich nicht fehlen. Perfekt zum Dippen, Teilen und Verweilen!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 50g Feta<sup>3</sup>
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 10g Dill
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung<sup>4</sup>
- 4 Bio-Eier<sup>1</sup>
- 1 Baguettebrötchen<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroße ofenfeste Pfanne

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

### Kochtipp

Sollte die Pfanne nicht ofenfest sein, kannst du die fertige Füllung auch einfach in einer Auflaufform verteilen.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 528kcal, Fett 29.6g, Kohlenhydrate 40.5g, Eiweiß 23.9g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



### 4. Eier zugeben

Die **Füllung** gleichmäßig in der Pfanne verteilen, dann mit einem Löffelrücken **4 Mulden** formen und in jede Mulde **1 Ei** hineingleiten lassen. Die **Eier** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und die **Shakshuka** mit dem **restlichen Feta** bestreuen.



### 2. Füllung zubereiten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Peperoniringe** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Feta** zerkrümeln. Den **Spinat** grob hacken. Den **Spinat** und die **½ des Fetas** in die Pfanne geben und 1-2Min. garen, bis der **Spinat** leuchtend grün und zusammengefallen ist. Vom Herd nehmen.



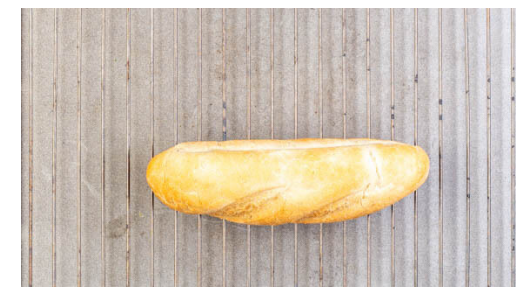
### 5. Shakshuka backen

Die **Shakshuka** im Ofen 10-12Min. backen, bis das **Eiweiß** gestockt ist, aber das **Eigelb** noch flüssig ist. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, backt die **Shakshuka** 2-3Min. länger. Die **Shakshuka** aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min. ruhen lassen.



### 3. Füllung verfeinern

Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Mit **½TL Za'atar** und **¼TL Essig** in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Brötchen aufbacken

Das **Brötchen** in 4-5Min. auf dem Ofenrost knusprig aufbacken, dann in Scheiben schneiden. Die **Shakshuka** mit 1TL Olivenöl beträufeln, mit dem **restlichen Za'atar** garnieren und mit dem **Brot** servieren.