MARLEY SPOON



Grüne Feta-Spinat-Shakshuka

serviert mit knusprigem Baguette

20-30min 4 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

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 100g Feta [3]
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 10g Dill
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung [4]
- 8 Bio-Eier [1]
- 2 Baguettebrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große ofenfeste Pfanne

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

Kochtipp
Sollte die Pfanne nicht ofenfest sein oder nicht genug Platz für alle Eier bieten, kannst du die fertige Füllung auch einfach in einer Auflaufform verteilen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sesamsamen** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 488kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 39.4g, Eiweiß 23.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** 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.



2. Füllung zubereiten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Peperoniringe** in einer großen, ofenfesten Pfanne mit 2EL 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.



3. Füllung verfeinern

Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Mit **1TL Za'atar** und ½TL Essig in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Eier zugeben

Die **Füllung** gleichmäßig in der Pfanne verteilen, dann mit einem Löffelrücken **8 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.



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.



6. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** in 4–5Min. auf dem Ofenrost knusprig aufbacken, dann in Scheiben schneiden. Die **Shakshuka** mit 2TL Olivenöl beträufeln, mit dem **restlichen Za'atar** garnieren und mit dem **Brot** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**