



Shakshuka mit Feta und Ei

mit schwarzen Bohnen und Paprika



30-40min



2 Personen

Die Shakshuka ist ein echtes Allroundtalent. Sie passt mit ihrer Wandlungsfähigkeit zu jeder Tageszeit und ist einfach immer das Richtige – zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen, oder auch mal als Mitternachtssnack. In der würzigen Tomatensauce versteckt sich viel Gemüse, dazu das leckere Ei, der cremige Käse und der zarte Spinat – mmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose schwarze Bohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung passierte Tomaten
- 100g Babyspinat
- 2 Bio-Eier³
- 50g Feta⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 523kcal, Fett 20.7g, Kohlenhydrate 46.5g, Eiweiß 26.9g



1. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffel** schälen und in 0,5–1cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



2. Gemüse anbraten

Das **Gemüse** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 8–10Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker würzen.



3. Bohnen abtropfen

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Sauce kochen

Den **Knoblauch** und **1TL Gewürzmischung** unter das **Gemüse** rühren und ca. 1Min. mitbraten, dann mit den **passierten Tomaten** und 100–150ml Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen, dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und das **Gemüse** ca. 10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und die **Süßkartoffeln** gar sind.



5. Spinat unterheben

Die **Bohnen** unterrühren, dann ca. **2/3 des Spinats** unterheben und zusammenfallen lassen.



6. Eier stocken lassen

Mit einem Löffelrücken **2 Vertiefungen** formen und in jede Vertiefung **1 Ei** hineingleiten lassen. Den **Feta** mit den Fingern zerkrümeln und um die **Eier** verteilen. Abgedeckt 5–10Min. sanft köcheln lassen, bis das **Eiweiß** gestockt ist. Die **Shakshuka mit je 1 Ei** auf Teller verteilen, mit dem **restlichen Spinat** garnieren und servieren.