HAUPTGANG

KARTOFFEL-SHAKSHUKA MIT ZWIEBEL-PICKLES

★★★★★ (128)

35 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Zwiebel-Pickles

2 TL	Zucker
4 EL	Weissweinessig
4 EL	Wasser
1 Prise	Salz
1-2	rote Zwiebeln, in Ringen

Shakshuka

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Peperoncino
2 EL	Rapsöl
800 g	festkochende Kartoffeln
100 g	Federkohl
1 TL	Paprika, edelsüss
½ TL	Kreuzkümmelpulver
2 Dosen	gehackte Pelati (je ca. 150 g)
	Salz & Pfeffer
4	Eier

Zum servieren

½ Bund	glatte Petersilie
	Brot zum Tunken

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Zwiebel-Pickles:
Für die Pickles den Zucker mit dem Essig auflösen. Das Wasser, Salz und die Zwiebelringe zugeben. Bis zum Servieren ziehen lassen.

2. Zubereitung Shakshuka:
Die Zwiebel in Streifen schneiden und den Knoblauch sowie den Peperoncino fein hacken.

3. Das Öl in einer grossen Brat- oder Gusseisenpfanne erhitzen. Die Zwiebel mit dem Knoblauch und dem Peperoncino andünsten. Die Kartoffeln in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit den Gewürzen zugeben und einige Minuten anbraten.

4. Die Pelati und den Federkohl zu den Kartoffeln geben. Alles köcheln lassen bis die Kartoffeln fast gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Mithilfe eines Esslöffels 4 Mulden in die Sauce eindrücken. Die Eier einzeln aufschlagen, sorgfältig in die Mulden gleiten lassen. Zugedeckt ca. 9 Minuten stocken lassen. Zum Servieren mit Petersilie und Zwiebel-Pickles garnieren.