



HAUPTGANG

KARTOFFEL-SHAKSHUKA MIT ZWIEBEL-PICKLES



★★★★★ (70)

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.**