

Grüne Shakshuka

Für 4–6 Personen zum Frühstück

- 100 g Lauch
- 30 g Butter
- 250 g Blattspinat
- 25 g Petersilie
- 25 ml Sahne
- Meersalz
- 1 kleine Fenchelknolle
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl, plus Öl zum Beträufeln
- 50 g Kaschkawal, ersatzweise Butterkäse
- 20 g Parmesan, plus Parmesan zum Garnieren
- 6 Eier
- Sauerteigbrot zum Servieren

Lauch der Länge nach halbieren und putzen. Anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, den Lauch dazugeben und bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten garen, bis er weich ist. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Spinat putzen, dicke Stiele entfernen. Ca. 50 g der Blätter zur Seite legen. Übrigen Spinat mit Petersilie (samt Stielen) 10 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, abseihen und sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken. Anschließend sorgfältig ausdrücken.

Lauch, Spinat-Petersilien-Masse, Sahne und 75 ml Wasser mit dem Pürierstab oder im Standmixer cremig pürieren. Mit Salz abschmecken.

Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und die Knolle in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und quer halbieren. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, Frühlingszwiebeln und Fenchel darin

3 Minuten ganz leicht braten. Salzen und auf einem Teller zur Seite legen.

In derselben Pfanne den zur Seite gelegten Spinat mit 1–2 EL Wasser zusammenfallen lassen. Salzen und zunächst die Spinatmasse, dann Fenchel und Frühlingszwiebeln gleichmäßig darauf verteilen. Kaschkawal-Käse und Parmesan grob reiben und über das Gemüse streuen. Mit einem Löffel 6 Mulden formen, in jede Mulde 1 Ei schlagen. Salzen, vor allem das Eigelb, und abgedeckt 4–5 Minuten garen, bis das Eiweiß fest wird, das Eigelb jedoch noch flüssig ist (wie bei einem pochierten Ei).

Weiteren Parmesan über die Eier reiben. Mit Olivenöl beträufeln und mit frischem Brot servieren.

Shakshuka gibt es in Hayas Familie immer zum Sonntagsbrunch. Eine große Pfanne kommt mitten auf den Tisch, und alle tunken knuspriges Brot in die Sauce.

Hayas Tipps:

Wer mag, kann die Shakshuka auch in kleinen Pfannen portionsweise zubereiten. Wir haben schon unzählige Varianten von Shakshuka zubereitet, z.B. mit Kichererbsen oder Auberginen. Es ist zudem ein gutes Resteessen, weil erlaubt ist, was schmeckt.