



Hackbällchen "Shakshuka Art"

mit Paprika, Eiern und Röstbrot



30-40Min.



3-4 Personen

Wir lieben Shakshuka. Das nordafrikanische Gericht ist vor allem bekannt aus der Küche des mittleren Ostens, aber inzwischen auf der ganzen Welt beliebt: als Frühstück, Mittag- oder Abendessen! Durch den dicken Tomatensud mit den pochierten Eiern und frischen Kräutern passt es zur jeder Tageszeit. Heute ergänzen wir noch saftige Hackbällchen und geröstetes Brot zum tunken.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Eier ³
- 1 Packung Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung Tomatenmark
- Frische Petersilie
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Jalapeno Chili
- 3 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Rinderhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 28.4g, Eiweiß 40.2g, Kohlenhydrate 53.5g



1. Paprika schneiden

Den Grillofen auf 250°C vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Brot rösten

Die **Paprika** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit ca. 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 2-3Min. grillen. Inzwischen die **Brötchen** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer bestreichen, dann zu den **Paprika** geben und weitere ca. 2-3Min. grillen, bis das **Brot** goldbraun und knusprig ist.



3. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und beides in feine Streifen schneiden. Die **Chilli** je **nach Schärfewunsch** entkernen und in feine Ringe schneiden.



4. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln, Paprika, Chili** und **Knoblauch** in einer großen Pfanne in 1-2EL Olivenöl ca. 1-2Min. anschwitzen, das **Tomatenmark** unterrühren und mit **gehackten Tomaten** ablöschen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 5-6Min. leicht köcheln lassen.



5. Hackbällchen formen

Inzwischen die **Petersilie samt Stängel** fein hacken und die **Hälfte** mit dem **Hackfleisch** verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen und **ca. 10-12 Bällchen** formen. Die **Hackbällchen** in die **Sauce** geben, ggfs. 150ml Wasser hinzufügen und einmal aufkochen lassen und ca. 8-10Min. köcheln lassen.



6. Shakshuka fertigstellen

Zwischen den **Hackbällchen** vier Kühlen freimachen und die **Eier** vorsichtig reingleiten lassen. **Tipp:** Die **Eier** separat über einer kleinen Schüssel öffnen, damit keine Eierschale ins Essen kommt. Alles für ca. 5-6Min. im Ofen garen, bis die **Eier** und **Hackbällchen** gar sind. Mit **Brot** und **restlicher Petersilie** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**