



Pizza Shakshuka-Style

mit Feta, Ei und Paprika



30-40Min.



2 Personen

Heute gibt es das israelische Nationalgericht „Shakshuka“ mit einem italienischen Twist: Tomatensauce, Paprika und Fetakäse werden nämlich auf Pizzateig gebacken. Keine Angst, orientalische Gewürze und Ei sowie frische Kräuter fehlen bei diesem köstlichen Einfall unserer Köchin Hannah natürlich nicht!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g passierte Tomaten
- 1 Päckchen Berbere-Gewürzmischung
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 2 Eier ³
- 20g frische Petersilie & Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 804.0kcal, Fett 25.9g, Eiweiß 33.0g, Kohlenhydrate 105.2g



1. Pizzateig vorbereiten

Dem Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-Unterhitze) vorheizen. Den **Pizzateig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einem Messer vorsichtig halbieren.



4. Pizza belegen

Die **Tomatensauce** nach Geschmack auf den **Teigstücken** verstreichen, dabei einen kleinen Rand lassen. Mit den **Zwiebeln** und der **Paprika-Feta-Mischung** belegen. Auf jedem **Teigstück** mittig etwas Platz für ein **Ei** lassen.



2. Tomaten würzen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **passierten Tomaten** mit dem **Knoblauch**, der **Gewürzmischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer verrühren.



5. Pizza backen

Die **Pizza** im Ofen 7-8Min. im Ofen vorbacken, dann kurz aus dem Ofen nehmen und auf jedes **Teigstück** mittig **1 Ei** geben. **Tipp:** Die **Eier** am besten erst vorsichtig einzeln in eine kleine Schüssel aufschlagen, sodass der Dotter intakt bleibt, und dann auf die **Pizza** gleiten lassen. Die **Pizza** weitere 4-6Min. backen, bis das **Ei** gestockt ist.



3. Feta zerkrümeln

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 0,5cm kleine Stücke schneiden. Den **Käse** mit den Fingern oder eine Gabel grob zerkrümeln und mit der **Paprika** mischen.



6. Petersilie hacken

Inzwischen die **Petersilie** und den **Koriander** samt Stängeln fein hacken. Die **Pizzen** mit den **Kräutern** und ggf. **restlicher Gewürzmischung** garniert servieren.