

OSTERBRUNCH



Shakshuka-Pizza

mit Eiern und Fetakäse



30-40min



2 Personen

Heute gibt es das israelische Nationalgericht "Shakshuka" mit einem Twist: Tomatensauce, Paprika und Fetakäse werden mit Harissa-Gewürz verfeinert auf einem Pizzateig gebacken. Zum Schluss werden die Eier darüber gegeben, sodass das Eiweiß stockt, das Eigelb aber noch leicht flüssig bleibt. Mit Koriander garniert, fertig!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Harissa Pulver
- 1 Packung Eier³
- Frische Petersilie
- 1 Packung Fetakäse
- 1 Pizzateig¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 grüne Paprika

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 28.1g, Kohlenhydrate 93.0g, Eiweiß 32.1g



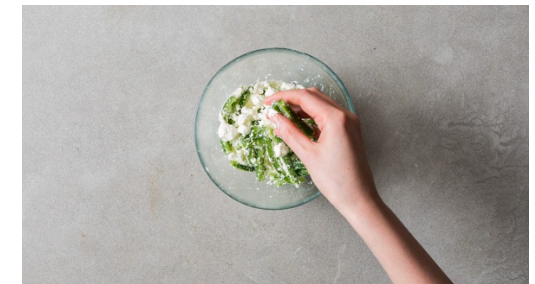
1. Pizzateig vorbereiten

Dem Umluftofen auf 250°C vorheizen. Den **Pizzateig** samt Papier auf ein Backblech ausrollen und einmal halbieren.



2. Sauce mischen

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **passierten Tomaten** mit der **Hälfte des Harissa, Knoblauch** und Salz und Pfeffer mischen.



3. Paprika schneiden

Die **Paprika** entkernen und in ca. 0,5cm große Stücke schneiden. Den **Käse** grob mit den Fingern krümeln und mit der **Paprika** mischen.



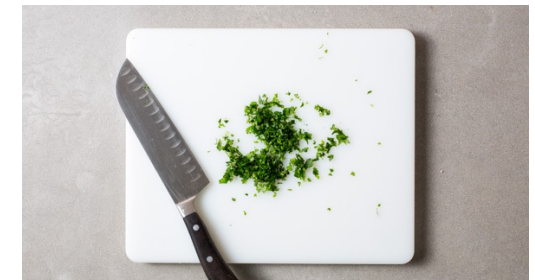
4. Pizza belegen

Nun die **Tomatensauce** nach Geschmack auf den **Teigstücken** verteilen, sodass je Stück ein kleiner Rand frei bleibt. Dann **nach Geschmack** mit **Zwiebeln, Paprika** und **Käse** belegen. In der Mitte jeder **Pizza** etwas Platz für das **Ei** lassen.



5. Eier aufschlagen

Die **Pizzas** für ca. 7-8Min. im Ofen vorbacken, dann kurz aus dem Ofen nehmen und pro Pizza **ein Ei** in der Mitte aufschlagen. **Tipp:** Das **Ei** am besten erst in einer Schüssel aufschlagen, sodass der Dotter intakt bleibt, und dann auf die Pizza gleiten lassen. Mit den **restlichen Eiern** wiederholen. Für weitere ca. 4-6Min. im Ofen backen.



6. Petersilie hacken

Inzwischen die **Petersilie samt Stängel** fein hacken. Die **Pizza** mit **Petersilie** und **restlichem Harissa** garniert servieren.