



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



SHAKSHUKA



- Zutaten
- Zubereitung



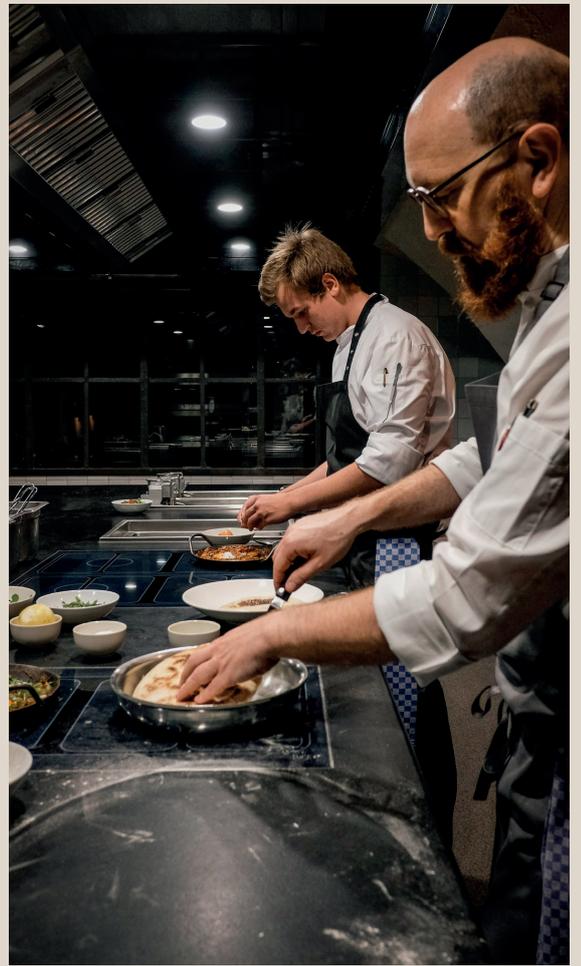
ZUTATEN

.....

Shakshuka mit Eiern und Kichererbsen (2 Portionen)

2	Stück	Spitzpaprika rot in Streifen geschnitten
2	Stück	Zwiebeln in Julienne geschnitten
		Meersalz
		Olivenöl
2	Stück	Knoblauchzehen fein geschnitten
1	Packung	Tomaten stückig ca. 400g
1	Stück	Peperoni rot
0,5-1	Esslöffel	Kreuzkümmel
0,5-1	Esslöffel	Raz el Hanout
0,5-1	Esslöffel	Paprikapulver geräuchert
200	Gramm	gekochte Kichererbsen + etwas Kochwasser
4	Stück	Bio-Eier M/L
1/2		Zitronen Abrieb

Kräuter (Minze, Blattpetersilie, Koriander)



ZUTATEN

Fladenbrot (Bazlama)

250	Gramm	Wasser
30	Gramm	Milch
21	Gramm	frische Hefe
500	Gramm	Mehl Type 405
20	Gramm	Olivenöl
8	Gramm	Meersalz
1	Esslöffel	frischer, gehackter Koriander
1	Esslöffel	gezapfter Thymian
1	Esslöffel	Sesamsaat geröstet



ZUBEREITUNG

.....

Shakshuka mit Eiern und Kichererbsen (2 Portionen)

Paprika und Zwiebel in Olivenöl glasig anschwitzen, salzen und Gewürze zugeben, diese ebenfalls anschwitzen und mit Tomaten ablöschen. Knoblauch, Peperoni und Kichererbsen + Kochwasser zugeben und bei mittlerer Hitze einköcheln. Mit einem Löffel Mulden formen und Eier darin pochieren. Mit Zitronenabrieb würzen und mit Kräutern garnieren.

Fladenbrot (Bazlama)

Hefe in Wasser und Milch auflösen. Mehl, Olivenöl, Salz, Kräuter und Sesam zugeben und durcharbeiten. Teig mindestens 10 Min. kneten und anschließend für 30 Min. abgedeckt gehen lassen.

Erneut von Hand gut durcharbeiten und in sechs Teile teilen und jeweils zur Kugel abdrehen.

Erneut ca. 60 Minuten gehen lassen. Rund ausrollen und in einer Pfanne für ca. 2:30 Minuten backen, wenden und erneut für ca. 2:30 Minuten backen. Warm in eine verschließbare Box bis zum Verzehr geben.

Optional kann das Brot vorher noch mit Olivenöl oder Butter bestrichen werden.