

Grüne Shakshuka

Für 4 -6 Personen

ZUTATEN

100 g Lauch
30 g Butter
250 g Blattspinat
25 g Petersilie
25 ml Sahne
Meersalz
1 kleine Fenchelknolle
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl
etwas Öl zum Beträufeln
50 g Kaschkawal
(ersatzweise Butterkäse)
20 g Parmesan
etwas Parmesan oder Feta
zum Garnieren
6 Eier

Sauerteigbrot zum Servieren



ZUBEREITUNG

Lauch der Länge nach halbieren und putzen. Anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden. Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und die Knolle in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und quer halbieren. Spinat putzen, dicke Stiele entfernen.

Butter in einem Topf schmelzen, den Lauch dazugeben und bei niedriger Temperatur etwa 15 Minuten garen, bis er weich ist. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Grüne Shakshuka

ZUBEREITUNG

50 g der Spinatblätter beiseitelegen. Den restlichen Spinat und die 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.

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.

Mit einem Löffel 6 Mulden formen, in jede Mulde 1 Ei schlagen. Kaschkawal-Käse oder Parmesan grob reiben, 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 oder Feta Käse zerbröseln. Mit Olivenöl beträufeln und mit frischem Brot servieren.