Spinat Shakshuka

30—45 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Lauch
30 g	Butter
250 g	Blattspinat
250 g	Petersilie
25 ml	Obers
1 Stk	Kleine Fenchelknolle
1 Stk	Jungzwiebel
1 EL	Olivenöl
50 g	Mozzarella
20 g	Parmesan, gerieben
2 Stk	Bio Eier
2 Stk	Sauerteigbrotscheiben
0.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
1 Msp	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Bio Chili mit Meersalz
1	Bio Pfeffer bunt ganz
1	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zuerst den Lauch in der Länge nach halbieren, putzen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Nun Butter schmelzen und den Lauch hinzugeben und garen, bis er weich wird. Den weichen Lauch vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Spinatblätter von den Stielen zupfen. In etwa 50 g der Spinatblätter zur Seite legen. Den restlichen Spinat mit der Petersilie für 10 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend in eiskaltem Wasser mit Eiswürfeln abschrecken.
4. Den Spinat und die Petersilie ausdrücken und mit Lauch sowie Obers grob pürieren. Die Masse mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Fenchel vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Jungzwiebel in etwa 3-5 cm lange Stücke schneiden. Beides gemeinsam in Olivenöl kurz anbraten.
6. Jetzt den Fenchel und Jungzwiebel aus der Pfanne nehmen und zu Seite gelegten Spinat in die Pfanne geben.
7. Sobald die Spinatblätter zusammengefallen sind, die Spinatmasse und darauf verteilen. Fenchel und Jungzwiebel ebenso gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Mozzarella in kleine Stücke reißen und gemeinsam mit dem Parmesan auf der Masse verteilen.
8. Jetzt kommt das Highlight: Die Eier – dafür zwei kleine Mulden in die Masse drücken und die Eier hineinschlagen. Die Eierdotter mit Meersalz und Chili würzen. Die Pfanne für ca. 8 Minuten in den Ofen stellen.
9. Das Shakshuka ist fertig, sobald Eiklar fest und Dotter wachsweich sind. In der Wartezeit kann das Sauerteigbrot getoastet werden.