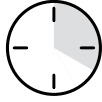


Shakshuka



20 Minuten



Leicht



2 Portionen

Zutaten

- deli dip Shakshuka
- deli dip Koriander Paste
- deli dip Zahtar
- 2 Eier
- Spinat, Feta oder gegrillte Melanzani
- Vegan: Tofu statt Eier

Zubereitung

1. Shakshuka einfach in der Pfanne erwärmen, mit einem Löffel zwei Löcher formen und zwei Eier darin stocken lassen.
2. Dafür kurz abdecken bis das Eiweiß fest ist, das Eigelb aber noch flüssig ist.
3. Das Gericht kannst du mit Spinat, Feta oder gegrillten Melanzani anreichern.
4. Shakshuka lässt sich sehr gut mit unserer deli dip Koriander Paste und/oder deli dip Zahtar würzen.
5. Für die vegane Variante nimmst du einfach Tofu statt Eier.
6. Shakshuka eignet sich auch hervorragend als Kochbasis für Ratatouille, Letscho oder Pasta.