

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2024 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Tomate" mit Mario Kotaska



**Harald Bauer**

**Shakhshuka mit Pfannenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Shakhshuka:**

500 g Dosentomaten  
2 große Fleischtomaten  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Eier, Zimmertemperatur  
1,5 EL Tomatenmark  
½ TL Kreuzkümmel  
½ EL edelsüßes Paprikapulver  
½ Garam Masala  
½ Prise Zimt  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
Eiswasser

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken.

Strunk und Kerngehäuse der Paprika entfernen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Tomatenmark darin anrösten, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Garam Masala, Zimt, Salz, Pfeffer und optional Cayennepfeffer dazugeben und im heißen Öl kurz rösten.

Fleischtomaten kurz in kochendes Wasser tunken, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Am Ende untermischen.

Zwiebel, Knoblauch und Paprika zugeben und ca. 5 Minuten dünsten.

Die Tomaten aus der Dose mit den Händen quetschen und in die Pfanne geben. Gegebenenfalls etwas von der Tomatenflüssigkeit aus der Dose begeben. Shakhshuka ohne Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren. Mit einem Löffel zwei Mulden in die Shakhshuka formen. Eier aufschlagen und in die Mulden gleiten lassen.

Im heißen Ofen ca. 8-10 Minuten stocken lassen, bis das Eiweiß gänzlich weiß verfärbt ist.

**Für das Pfannenbrot:**

85 g griechischer Joghurt, 10 % Fett  
100 g Mehl  
½ TL Backpulver  
Etwas Olivenöl, zum Braten  
Etwas Mehl, zum Ausrollen  
½ TL Salz

Mehl, Joghurt, Backpulver und Salz verkneten.

Den Teig vierteln und zu einem dünnen Fladen ausrollen.

Pfanne hoch erhitzen (Stufe 7-9). Etwas Öl hineingeben und die Brote herausbacken.

**Für die Garnitur:**

½ Bund Koriander

Koriander feinhacken und Gericht damit vor dem Servieren bestreuen.

Das Gericht in der Pfanne mit dem Pfannenbrot daneben anrichten und servieren.