

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2025 ▪**  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Alexander Kutsch**

**Shakshuka mit Petersilien-Tomatensalat und Pfannenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Shakshuka:**

400 g Dosentomaten

1 rote Paprika

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Eier

1 TL Tomatenmark

½ TL Harissa-Paste

2 EL Olivenöl

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Salat:**

1 Tomate

1 Frühlingszwiebel

1 EL Granatapfelkerne

1 Zitrone, Saft

8-10 Zweige Petersilie

8-10 Blätter Minze

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Pfannenbrot:**

30 g Butter

60 g Naturjoghurt

40 ml Milch

160 g Mehl

½ TL Backpulver

¼ TL Natron

½ TL Zucker

¾ TL Salz

Die Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel abziehen. Paprika und Zwiebel würfeln. Knoblauch abziehen und klein hacken. Gemeinsam mit dem Tomatenmark, Harissa und Kreuzkümmel im Olivenöl ca. 8 Minuten braten.

Tomaten zugeben, weitere 10 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei kleine Mulden in die Tomatensauce drücken und jeweils vorsichtig ein Ei hineingeben. Das Eiweiß etwas mit der Tomatensauce verquirlen und weitere 10 Minuten köcheln. Das Eiweiß sollte gestockt und das Eigelb noch flüssig sein.

Petersilie und Minze abbrausen und zupfen. Petersilie hacken (nicht zu klein) und Minze in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Tomate vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft auspressen. Alles mischen und mit 2 Esslöffeln Zitronensaft, dem Öl und Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Granatapfelkernen garnieren.

Butter schmelzen und 25 g mit der Milch und dem Joghurt mischen. Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen und nach und nach die Flüssigkeit dazu geben. Zunächst mit einem Löffel, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 25 Minuten ruhen lassen und anschließend in fünf gleichgroße Teile teilen. Die Teiglinge dünn ausrollen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten backen, bis sie eine braune Farbe bekommen und der Teig nicht mehr roh ist. Herausnehmen und mit wenig Butter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.