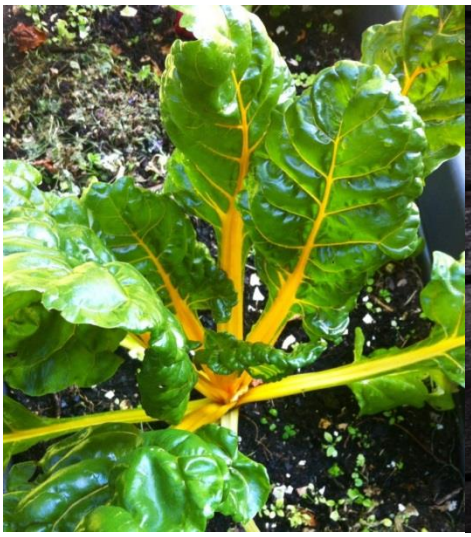

Krautstiel

Shakshuka mit farbigem Krautstiel

Zutaten für 2 Personen:
4-5 Stiele vom farbigen Krautstiel (Pro Specie Rara)
Gewürze: je 1 TL Kreuzkümmel- und Koriandersaat
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
Olivenöl
1 Prise Zucker
1 EL Tomatenmark
2 TL Harissa (Ersatz: 1/2 Chilischote)
1 Dose Pelati
2-3 Bio-Eier
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Blätter vom Krautstiel schneiden. Die Stiele in kleine Scheiben schneiden. Die Blätter wie Spinat grob hacken. Kreuzkümmel und Koriander in einer Bratpfanne erhitzen, bis sie zu duften beginnen. Im Mörser mahlen. Zwiebeln mit dem Stielen in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark und Harissa beigeben und vermengen. Pelati unterrühren. Alles 5-10 Minuten auf kleiner Stufe ein wenig eindicken lassen. Mit den Gewürzen, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blätter unter die Sauce mischen. In der Pfanne mulden formen und darin die Eier vorsichtig hineingleiten lassen. So lange kochen, bis das Eigelb gerade noch flüssig ist. In der Pfanne servieren!

Dazu passt: frisches Brot zum Auftunken.