

Shakshuka auf Blätterteig

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Ein Rezept für den Alltag, das wenig Aufwand erfordert, aber grosse Wirkung entfaltet: ein unglaublicher Leckerschmecker! Aber Achtung: der Blätterteig muss gut sein.»

Zutaten (für 2 bis 4 Personen)	Zubereitung
2 Peperoni in feinen Streifen 3 Zwiebeln, ebenfalls in feinen Streifen 3 EL Olivenöl 1 TL Salz Eine grosse Handvoll Cherrytomaten 3 Knoblauchzehen, gepresst 2 EL Tomatenpüree ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen ½ TL Chiliflocken 1 rechteckiger Blätterteig, am besten Bio 1 Ei, verrührt 100 g Fetakäse 2 bis 4 Eier Wenig Meersalz Evtl. Korianderblättchen	<ol style="list-style-type: none">1. Peperoni, Zwiebeln, Cherrytomaten und Knoblauch mit Öl, Salz, Tomatenpüree, Kreuzkümmel und Chiliflocken gut mischen.2. Den Teig entrollen und noch etwas dünner auswallen. Je nach Anzahl EsserInnen in 2 grosse oder 4 kleinere Portionen teilen.3. Auf einem Blech mit Backtrennpapier verteilen, dicht mit einer Gabel einstechen und an den Rändern kleine Schutzwälle aus Teig formen.4. Ränder und Teigböden fein mit dem verrührten Ei bestreichen und die vorbereitete Peperoni-Füllung draufschichten. Den Fetakäse zwischen den Fingern verbröseln und drüberstreuen.5. Für 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.6. Herausnehmen und in der Mitte jedes Teigvierecks mit einem Löffel eine kleine Mulde reindrücken und je ein Ei sorgfältig hineinrutschen lassen. Nochmals zehn Minuten backen.7. Meersalz und evtl. Korianderblättchen auf den gebackenen Teigvierecken verteilen.

