

# Barbara backt

## 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
<p>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 <math>\frac{1}{2}</math> TL Kreuzkümmel, gemahlen <math>\frac{1}{2}</math> TL Chiliflocken 1 rechteckiger Blätterteig, am besten Bio 1 Ei, verrührt 100 g Fetakäse 2 bis 4 Eier Wenig Meersalz Evtl. Korianderblättchen</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peperoni, Zwiebeln, Cherrytomaten und Knoblauch mit Öl, Salz, Tomatenpüree, Kreuzkümmel und Chiliflocken gut mischen.</li><li>2. Den Teig entrollen und noch etwas dünner auswalzen. Je nach Anzahl EsserInnen in 2 grosse oder 4 kleinere Portionen teilen.</li><li>3. Auf einem Blech mit Backtrennpapier verteilen, dicht mit einer Gabel einstechen und an den Rändern kleine Schutzwälle aus Teig formen.</li><li>4. Ränder und Teigböden fein mit dem verrührten Ei bestreichen und die vorbereitete Peperoni-Füllung draufschichten. Den Fetakäse zwischen den Fingern verbröseln und drüberstreuen.</li><li>5. Für 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.</li><li>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.</li><li>7. Meersalz und evtl. Korianderblättchen auf den gebackenen Teigvierecken verteilen.</li></ol>

