



Shakshuka mit geröstetem Brot

# Anna Boermann und Niclas Nebelung kochen im Grand California

Hoch oben im Norden, an der Mole Sassnitz auf der Ostsee-Insel Rügen, zeigen uns die beiden Windsurfer Niclas Nebelung und Anna Boermann ihren Essenstipp für den nächsten Trip.



## Die Zutaten für die Shakshuka

- 4 Eier
- 2 rote Paprika
- 1 EL Harissa
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 0,5 Chilischote
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 3 EL glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer

## Die Zubereitung der Shakshuka

1. Die Zwiebeln und die Paprika schälen/entkernen und in Würfel schneiden, beides in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Den Knoblauch schälen und hacken und mit den Gewürzen, dem Harissa sowie Zwiebel und Paprika weiterbraten. Auf reduzierter Hitze 10 min schmoren lassen.
2. Die Tomaten hinzugeben und weitere 10 min köcheln.
3. Eier trennen, Eiweiß in die Shakshuka geben und umrühren.
4. 6 Mulden in das Shakshuka drücken und die Eigelbe hineingeben. 5 – 8 Minuten köcheln lassen, das Eigelb soll flüssig bleiben.
5. Mit Petersilie betreuen und in der Pfanne servieren.



## Das geröstete Weißbrot mit Kräutern – Zutaten und Zubereitung

- Weißbrot
  - Olivenöl
  - Salz
  - Estragon
  - Petersilie
- Das Weißbrot in Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin rösten, bis sie leicht knusprig sind. Währenddessen mit Salz und Kräutern würzen.

Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Reise!