



Shakshuka mit Emmentaler



35 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 4 Personen

2	Dosen Tomaten in Stücken, Abtropfgewicht à 400 g
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	rote Paprika
20 ml	Olivöl
30 g	Tomatenmark
1 TL	Kreuzkümmel
1 EL	Paprikapulver edelsüß
1 TL	Garam Masala
1 Prise	Zimt
optional:	Cayennepfeffer, Chilipulver
1,5 TL	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 g	Rupp Feinster Streich mit Emmentaler
4	Eier
Außerdem:	1 Bd. frischer Koriander 8 Scheiben Weißbrot

Zubereitung

- Das Universalmesser einsetzen. 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen, die Zwiebeln halbieren. Paprika waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen, die Schoten halbieren und in kurze Streifen schneiden. Zwiebelhälften und Knoblauchzehen in den Topf geben. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und die Zutaten zerkleinern. Stufe 14 | 00:00:10.
- Das Universalmesser entnehmen und mit dem Spatel die zerkleinerten Lebensmittel abstreifen. Den 3D-Rührer einsetzen. Die Zutaten mit dem Spatel nach unten schieben. 20 ml Olivöl in den Topf geben. 30 g Tomatenmark zugeben. Die Paprikastreifen, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Garam Masala, Zimt und optional Cayennepfeffer oder Chilipulver in den Topf geben und anrösten, bis das Tomatenmark leicht ansetzt. Dafür den Deckel schließen, den Messbecher entnehmen und die Zutaten andünsten. Stufe 2 | 130°C | 00:04:00
- 800 g stückige Tomaten aus der Dose in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Deckel schließen und die Zutaten kurz umrühren. Stufe 2 | 00:00:10.



4

Den 3D-Rührer entnehmen und mit dem Spatel die zerkleinerten Lebensmittel abstreifen und die Zutaten nach unten schieben. Die Shakshuka bei geöffnetem Deckel (ohne den inneren Deckel und ohne Werkzeug) für 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Shakshuka sollte dickflüssig sein, daher die Zeit bitte anpassen, bis das gewünschte Ergebnis erzielt ist.
98°C | 00:15:00

5

Feinster Streich mit Emmentaler in großen Klecksen auf das Tomatensugo geben. Mit einem Löffel vier Mulden in das Sugo formen, in jede Mulde ein Ei schlagen und das Eigelb salzen. Den inneren Deckel des Cookits wieder einsetzen und die Eier vier bis fünf Minuten garen, bis das Eiweiß fest wird, das Eigelb jedoch noch flüssig ist (wie bei einem pochierten Ei). 98°C | 00:08:00

6

Den Koriander grob hacken. Das Weißbrot nach Belieben toasten. Die Shakshuka auf 4 Teller anrichten und mit frischem Koriander und Brotscheiben servieren.