

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juni 2022** ▪  
**Vegetarisch mit Johann Lafer**



**Stefan Vilsmaier**

**Shakshuka mit selbstgebackenem Pfannenbrot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Shakshuka:**

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 eingelegte Paprikaschoten
- 10 Kirschtomaten
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 100 g Hirtenkäse
- 4 Eier
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 3 EL Olivenöl
- ¼ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. In einer gusseisernen Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Paprika und Tomaten waschen, trockentupfen, klein schneiden und gemeinsam mit der Zwiebel in der Pfanne schmoren lassen. Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und ca. 2 Minuten mitbraten.

Dosentomaten und Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzugeben, umrühren und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Wenn alles eingekocht ist, die Eier vorsichtig in die Tomatenmasse geben, in dem man vorher kleine Mulden formt. Sobald das Eiweiß gestockt ist und das Eigelb noch flüssig ist, ist das Ganze fertig.

Hirtenkäse klein hacken, Koriander hacken. Beides über die Shakshuka geben.

**Für das Pfannenbrot:**

- 300 g Dinkelmehl
- 160 ml Milch
- 50 ml Butter
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Speiseöl
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- Neutrales Öl, zum Anbraten

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Butter und Speiseöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Mit Kreuzkümmel und Oregano würzen. Teig in vier Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. 20 cm runden Fladen ausrollen. Pfanne mit Öl erhitzen, je einen Teigfladen hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ausbacken, bis dieser leicht braun, knusprig und innen nicht mehr teigig ist.

Die Shakshuka in der Pfanne servieren. Brot in Dreiecke schneiden zum Eintauchen/Dippen dazulegen.