

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. September 2024 ▪  
**Leibgericht mit Zora Klipp**



**Davina Manderla**

**Shakhshuka mit Sesamsauce und selbstgebackenem Brot**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Shakhshuka:**

1 rote Paprikaschote  
 380 g ganze geschälte Tomaten, aus der Dose  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 4 Eier  
 1,5 TL Kreuzkümmel  
 1,5 TL süßes Paprikapulver  
 1,5 TL Cayennepfeffer  
 Chiliflocken, zum Abschmecken  
 Agavendicksaft, zum Abschmecken  
 2-3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in Spalten schneiden, Knoblauch pressen.

Olivenöl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen, ca. 10 Minuten Zwiebel und Paprika anschmoren, am Ende für 2-3 Minuten den Knoblauch hinzufügen. Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Chiliflocken dazugeben und für 1 Minute rösten.

Tomaten zum Gemüse geben und die Tomaten zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10-15 Minuten einkochen lassen. Nach Bedarf mit Agavendicksaft abschmecken.

Eier in kleine Mulden in der Sauce einlassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze schmoren, bis die Eier gestockt sind.

**Für die Sauce:**

1 Knoblauchzehe  
 ½ Zitrone, Saft  
 60 g Sesampaste  
 1 EL Olivenöl  
 ½ TL Kreuzkümmel  
 ½ TL Salz

Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen und pressen und mit Sesampaste in eine Schüssel geben. Mit 50 ml heißem Wasser anrühren, Olivenöl und Kreuzkümmel hinzufügen und alles mit Salz abschmecken.

**Für das Brot:**

250 g griechischer Joghurt  
 1 Ei  
 4 TL weißer Sesam  
 300 g Mehl  
 1 TL Backpulver  
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Salz, Backpulver und griechischen Joghurt verrühren und kneten. In 3x3x3 cm große Kugeln formen, rollen und etwas mit Mehl bestäuben. Eigelb vom Eiweiß trennen. Mit einer Teigrolle dünn ausrollen, mit Eigelb bestreichen, Sesam drüberstreuen und bei 180 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen.

**Für die Garnitur:**

100 g Schafskäse  
 1-2 Zweige Koriander

Koriander hacken. Gericht mit zerbröseltem Feta und Koriander bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.