Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Ländle trifft Orient – Shakshuka mit regionalen Zutaten

Zutaten:

- 600 g jungen Spinat
- 1 kleine Zuchini, in Würfel geschnitten
- 250 g Frühlingszwiebeln
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g Allgäuer Bergkäse g.U., gewürfelt
- 4 Eier
- 4 EL Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie, geschnitten
- Abrieb und Saft einer unbehandelten Zitrone
- 50 g Kräuterbutter
- 1 EL Stärke
- Salz & Pfeffer, Muskatnuss
- Etwas Basilikum

Tipp: Achten Sie beim Einkauf auf das **Biozeichen Baden-Württemberg**. So erhalten Sie Bio-Produkte mit gesicherter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Baden-Württemberg!

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

In eine Pfanne Rapsöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen.

Den Spinat, die Zuchiniwürfel, Zitronenabrieb und Muskatnuss vermischen und in die Pfanne zugeben. Kurz andünsten.

Gemüsebrühe mit 1 EL Stärke mischen und hinzugeben. Kurz aufkochen lassen. Anschließend Käsewürfel hinzugeben und mischen.

Mit einem großen Löffel 4 Mulden in den Spinat drücken. Eier nacheinander aufschlagen und jeweils 1 Ei

vorsichtig in eine Mulde gleiten lassen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten stocken lassen.

Vor dem Servieren Eier salzen und pfeffern und klein gewürfelte Kräuterbutter darüber verteilen. Mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp: Dazu passt kräftiges Bauernbrot.