

# Shakshuka mit Fladenbrot

## Zutaten für die Shakshuka (für 1 Pfanne):

- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Zucchini
- 1 rote Chilischote
- 1 TL Harissa
- 3 Stängel Thymian
- 6 EL Tomaten-Passata
- Meersalz
- aus der Mühle: Schwarzer Pfeffer
- 4 Eier
- 5 Stängel glatte Petersilie

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen.

Paprika, Zucchini und Chili putzen, klein schneiden und dazugeben. Harissa und Thymian hinzufügen und etwas köcheln lassen. Mit Passata aufgießen und ein paar Minuten einkochen, salzen und pfeffern.

Die Eier vorsichtig in die Soße geben, das Eiweiß salzen und stocken lassen. Petersilie hacken.

Shakshuka in tiefe Teller geben und mit Fladenbrot und Petersilie garniert anrichten.

## Zutaten für das Fladenbrot:

- 0,5 Würfel frische Hefe
- 240 ml Wasser
- 25 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 330 g Mehl
- 1 TL getrockneter Oregano

Für den Vorteig Hefe, Wasser und 25 g Mehl in einer Schüssel vermengen und 15-20 Minuten ruhen lassen. Sobald sich kleine Bläschen bilden, Olivenöl, Salz und etwa zwei Drittel des Mehls dazugeben und gut verkneten. Nach und nach das restliche Mehl hinzufügen, bis ein geschmeidiger, weicher Teig entsteht.

Den Teig in der Schüssel zu einer Kugel formen, mit etwas Olivenöl benetzen und mit einem Küchentuch bedecken. Etwa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Alternativ kann man den Teig abgedeckt bei 50 Grad im Backofen (Ober-/Unterhitze) circa 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen, in 8 kleine Stücke schneiden und zu kleinen, glatten Kugeln formen. Die Kugeln mit einem Küchentuch bedecken und erneut 30 Minuten ruhen lassen.

Teigkugeln nacheinander auf einer leicht bemehlten Fläche sanft mit den Fingern flach drücken und mit einem Nudelholz 1 cm dick ausrollen. Mit feuchten Fingern kleine Vertiefungen hineindrücken und die Teigfladen erneut 5-10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erwärmen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Teigfladen von beiden Seiten je 3-4 Minuten backen. Die letzten 2 Minuten öfter schwenken, um ein Anbrennen zu verhindern. Mit Oregano bestreuen.

Die fertigen Brote bis zum Verzehr mit einem Geschirrtuch abdecken.

Sendetermin: 01.09.2024

Koch/Köchin: Ali Güngörmüs

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)