ANDECHSER NATUR



Shakshuka mit Käse

35 min. Zubereitungszeit

Zutaten für 4 Portionen :
1 Zwiebel
1 EL Öl
1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
4 Eier
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse
2 Frühlingszwiebeln
Petersilie
Fladenbrot nach Belieben

So geht's

1. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl in einer Pfanne andünsten.

2. Die Paprika in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und einige Minuten mit garen.

3. Den Knoblauch abziehen, pressen und zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz anbraten.

4. Mit den gehackten Tomaten samt Saft ablöschen, gut abschmecken und 10-15 Minuten köcheln lassen.

5. Wenn die Tomaten nicht mehr so flüssig sind, die Temperatur auf niedrige bis mittlere Stufe stellen und 4 Mulden in die Sauce drücken. Die Eier in die Mulden geben. Alles mit **ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse** bestreuen.

6. Mit geschlossenem Deckel etwa 5-10 Minuten garen lassen, bis das Ei leicht gestockt ist.

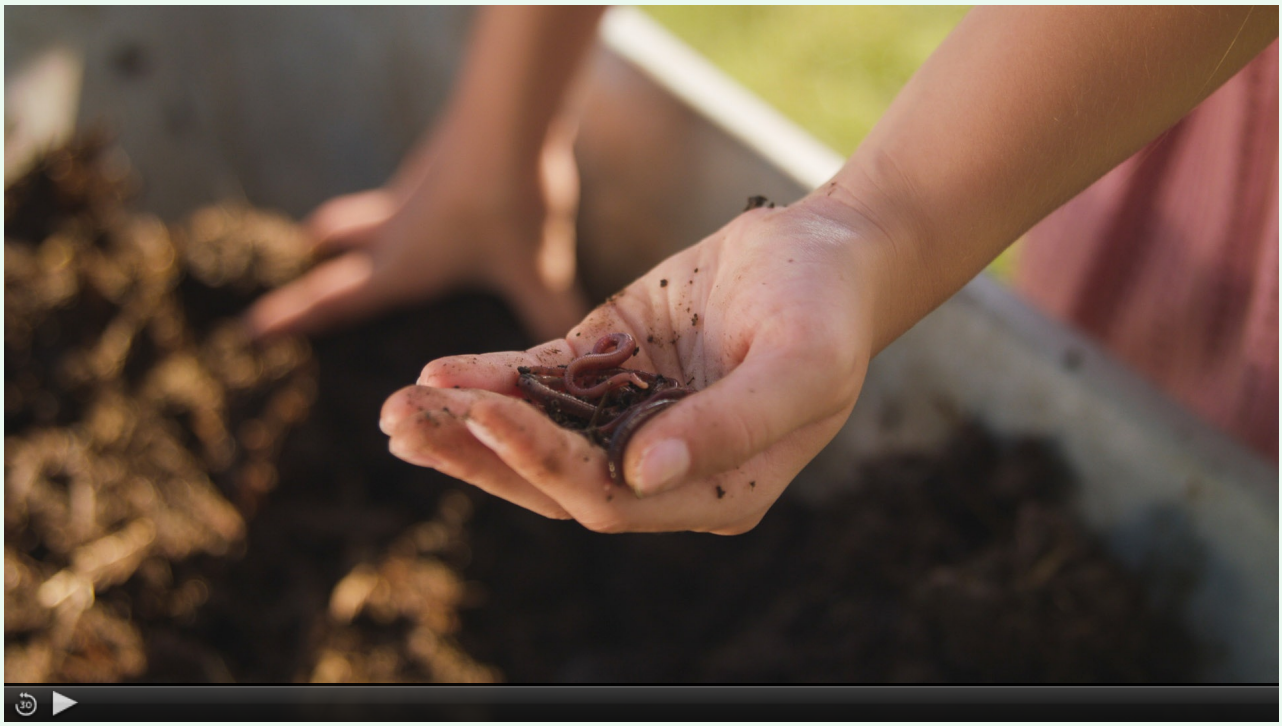
7. Die Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden und zusammen mit der Petersilie über das fertige Shakshuka streuen.
Mit Fladenbrot servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

