



## SHAKSHUKA MIT BACK-CAMEMBERT

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

- Für das Pesto:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Basilikum, Koriander und Petersilie waschen, trocken schütteln. Blättchen abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen. 2 Knoblauchzehen grob hacken. Parmesan reiben.
- Gehackte Kräuter, gehackten Knoblauch, Zitronensaft und 100 ml Öl in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab pürieren. Geriebenen Parmesan und geröstete Pinienkerne zufügen, nochmals kurz durchmischen. Preiselbeeren unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto zugedeckt kaltstellen.
- Für das Shakshuka:** Auberginen putzen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. 1 Knoblauchzehe hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Kirschtomaten waschen und evtl. halbieren. 3 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Auberginen zufügen und 6-8 Minuten braten. Tomatenmark beigeben und anschwitzen. Mit stückigen Tomaten und Brühe ablöschen, aufkochen. Rosmarin zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kirschtomaten unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken.
- In das Tomatengemüse vier kleine Mulden drücken. Je 1 Ei in die Mulden schlagen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Back-Camembert in je 6 Ecken schneiden. Shakshuka aus dem Ofen nehmen. Back-Camembert-Ecken darauf verteilen und im Ofen bei gleicher Temperatur weitere 8-10 Minuten backen. Shakshuka herausnehmen, mit etwas Pesto beträufeln und anrichten. Übriges Pesto dazu reichen.

Dazu schmeckt geröstetes Pitabrot.

### ZUTATEN

4

30 g	Pinienkerne
1 Bund	Basilikum
0.5 Bund	Koriander
0.5 Bund	Petersilie
2	Knoblauchzehen
40 g	Parmesan
0.5	Bio-Zitrone (Saft)
100 ml	Olivenöl
50 g	Wildpreiselbeeren
	Salz, Pfeffer
3 EL	Olivenöl
2	Auberginen
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 Zweig	Rosmarin
150 g	Kirschtomaten
1.5 EL	Tomatenmark
2 Dosen (à 425 ml)	stückige Tomaten
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Edelsüß-Paprika
2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
	Salz, Pfeffer
4	Eier (Größe S)
2 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert