



# K Ü R B I S - S H A K S H Ü K A

Der Herbst wird orange! Die Simply Good Kürbissuppe ist ein echtes Allround-Talent. Probier' sie einfach mal im Shakshuka. Einfach pumpkinlicious :)

ZEITSCHÄTZUNG **40 MIN**    SCHWIERIGKEIT **KRIEG ICH HIN**    ERNÄHRUNG **VEGETARISCH**

## Z U T A T E N

- 1 Becher Simply Good Kürbis Suppe
- 300g Hokkaido Kürbis
- 150g Cherrytomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika (rot)
- 4 Eier
- 150g Fetakäse
- frische Pfefferoni oder Chili
- frischer Koriander
- Olivenöl
- Kreuzkümmel, Nelken, Piment, Ingwer
- Salz
- Pfeffer
- Weißbrot

## Z U B E R E I T U N G

- 1 Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kürbis, Tomaten, Paprika, Pfefferoni/Chili & Knoblauch klein würfeln.
- 2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Pfefferoni/Chili und Kürbis bissfest schmoren.
- 3 Tomaten, Simply Good Kürbis Suppe und Gewürze hinzugeben. Mischung mit Salz & Pfeffer abschmecken und 10 Min. köcheln lassen.
- 4 Backofen auf 180°C vorheizen.
- 5 Fetakäse grob bröseln und 2/3 davon unter die Mischung rühren.
- 6 Mit einem Esslöffel 4 Vertiefungen in die Soße drücken. Darin die Eier behutsam platzieren. Den restlichen Feta darüber verteilen. Dann die Shakshuka im Rohr für ca. 10 Min. backen.
- 7 Shakshuka salzen, pfeffern und mit Koriander bestreuen. Mit Weißbrot servieren.