KÜRBIS-SHAKSHUKA

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

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
40 MIN	KRIEG ICH HIN	VEGETARISCH

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kürbis, Tomaten, Paprika, Pfefferoni/Chili & Knoblauch klein würfeln.
2. Olivenöl in einer Pfanner 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.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty