Grünes Shakshuka mit Schafkäse

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

1	Lauchstange
200 G	Spinat
500 G	Erdäpfel
2	Knoblauchzehen
4 EL	Öl
1 TL	Kümmel
1/2 TL	Chiliflocken
200 ML	Gemüsesuppe
	Salz
4	Eier
200 G	Schafkäse
	frische Kräuter nach Geschmack

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Lauch in Ringe schneiden. Spinat waschen und grob hacken, gekochte Erdäpfel in mundgerechte Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der flachen Seite des Messers flach drücken. Schafskäse klein schneiden. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Lauch und Knoblauch darin anbraten und immer wieder umrühren, mit Kümmel und Chili würzen.
3. Mit Suppe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und so lange köcheln lassen, bis ein großer Teil Flüssigkeit verkocht ist.
4. Spinat und Erdäpfel unterheben. Wenn der Spinat etwas zusammengefallen ist, mit Salz würzen.
5. Pfanne vom Herd nehmen und mit einem Löffel für jedes Ei eine Mulde ins Gemüsebett machen. Eier aufschlagen und in die Mulde gleiten lassen. Schafskäse rundum verteilen. Pfanne ins heiße Backrohr geben und ca. 10 Min. backen. Die Eier sollten gestockt sein.
6. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Ideales Gericht für den Erdäpfel-Tag! Darfst noch ein grüner Salat dazu sein?