

Lecker



ZUBEREITUNG

Soweit nötig alle Zutaten waschen und trocknen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und pressen. Die Paprika von Stiel und Kernen befreien, längs halbieren und in feine, etwa 3-4 cm lange Streifen schneiden.

In einer hitzebeständigen, am besten gusseisernen Pfanne das Sesamöl erhitzen und darin Zwiebeln, Paprika 10 Minuten bei mittlerer Temperatur weich schmoren. Dann Knoblauch hinzugeben und nochmals 5 Minuten dünsten.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Geschälte Tomaten hinzufügen und Gochujang, Gochugaru und Sojasauce unterrühren. Das Ganze nochmal 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken. Den Herd ausstellen und mit einem Löffel vier Mulden in die Tomatenmasse drücken. Darin nun die Eier aufschlagen und die Pfanne etwa 10 Minuten in den Backofen geben. Die Eier sollen stocken, aber nicht durchgaren.

In der Zwischenzeit das Kimchi grob hacken und die Frühlingszwiebel schräg in feine Ringe schneiden.

Zum Servieren nun das koreanisch inspirierte Shakshuka mit gehackten Kimchi, gerösteter Sesamsaat und Frühlingszwiebelscheiben garnieren. Dazu passen Kimchi-Pfannkuchen oder etwas Brot.

Guten Appetit!

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 rote (Spitz)Paprika
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL geröstetes Sesamöl
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 3-4 TL Gochujang (Chilipaste)
- ½ TL Gochugaru (Chilipulver)
- 2 EL Sojasauce
- Salz & Schwarzer Pfeffer
- 4 Eier
- 80 g Kimchi
- 2 EL Sesamsaat, geröstet
- 1 Frühlingszwiebel
- Optional dazu: Kimchi Pfannkuchen oder Brot

UTENSILIEN

Seiher, Schneidebrett, Messer, hitzebeständige Pfanne, Kochlöffel, Knoblauchpresse