




Shakshuka mit Rahmspinat.

 **10 Min.**  **20 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

EL Knoblauchöl (z.B. Penny Ready)

EL TK-Bio-Suppengrün gehackt (z.B. Naturgut)

g TK-Bio-Rahmspinat (z.B. Naturgut)

Salz & Pfeffer

gemahlene Muskatnuss

Eier (z.B. respEGGt)

g körniger Bio-Frischkäse (z.B. Naturgut)

1 Knoblauchöl in einer Pfanne erhitzen (für 2 Portionen passt eine Pfanne mit dem Durchmesser von 20-22 cm) und das TK-Suppengrün darin ca. 2 Min. anschwitzen.

2 TK-Rahmspinat hinzufügen, bei wenig Hitze auftauen und dann einmal aufkochen lassen. Dabei immer mal umrühren und ggf. einen Schuss Wasser oder Sahne hinzufügen.

3 Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4 Für die Eier mit Hilfe eines Löffels kleine Mulden in den aufgetauten Spinat drücken. Schale aufschlagen und die Eier hineingleiten lassen. Mit etwas Salz bestreuen.

5 Deckel auflegen und die Eier bei wenig Hitze stocken lassen, bis das Eiweiß fest und das Eigelb die gewünschte Konsistenz hat.

6 Zum Schluss mit körnigem Frischkäse toppen.

7 Besonders hübsch ist es, wenn du die grüne Shakshuka in der Pfanne servierst. Jeder bedient sich dann einfach selbst. Alternativ mit einem Löffel Spinat und Eier auf Tellern verteilen und dann servieren.