



Grünes Shakshuka mit Serranoschinken und Spargel



Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Lauch	1 St.
Babyspinat	200 g
grüner Spargel	300 g
Petersilie, frisch	25 g
Butter	4 EL
Schlagsahne	50 ml
Gemüsebrühe	150 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Eier	4 St.
Zitronen	1 St.
Ziegenkäserolle	75 g
Serranoschinken	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Pürierstab

1. Gemüse und Petersilie waschen und abtropfen. Lauch in schmale Ringe schneiden, 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen und Lauch darin ca. 15 Min. weich garen. Spinat und 20 g Petersilie hinzufügen und kurz mitgaren, bis beides zusammengefallen ist. Sahne und Gemüsebrühe hinzufügen und alles grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Holzige Spargelenden abschneiden und Spargelstangen in ca. 10 cm lange Stücke teilen. Die übrige Butter in der Pfanne zerlassen und Spargel darin ca. 5 Min. rösten, Erbsen hinzufügen und mit der Lauch-Petersilien-Mischung auffüllen.
3. 4 Mulden in das Gemüse drücken und Eier in die Mulden geben. Pfanne abdecken und Eier ca. 5 Min. auf niedriger Stufe stocken lassen. Die übrigen Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Zitronenschale fein abreiben und Ziegenkäse mit den Händen grob zerbröseln.
4. Shakshuka mit Serranoschinken, Petersilie, Zitronenabrieb und Ziegenkäse toppen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Shakshuka lässt sich auch einfach in einzelnen Portionen zubereiten und individuell servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	368 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	22 g