



K Ü R B I S - S H A K S H Ü K A

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

ZEITSCHÄTZUNG

40 MIN

SCHWIERIGKEIT

KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG

VEGETARISCH

Z U T A T E N

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

Z U B E R E I T U N G

1

Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kürbis, Tomaten, Paprika, Pfefferoni/Chili & Knoblauch klein würfeln.

3

Tomaten, Simply Good Kürbis Suppe und Gewürze hinzugeben. Mischung mit Salz & Pfeffer abschmecken und 10 Min. köcheln lassen.

5

Fetakäse grob bröseln und 2/3 davon unter die Mischung rühren.

7

Shakshuka salzen, pfeffern und mit Koriander bestreuen. Mit Weißbrot servieren.

2

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Pfefferoni/Chili und Kürbis bissfest schmoren.

4

Backofen auf 180°C vorheizen.

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.