

Fenchel – Zucchini - Shakshuka

Zutaten für 2 Personen

1 Fenchelknolle mit Grün
1-2 Zucchini
1 Zwiebel
2-3 Eier
100ml Weißwein
1 Tl Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chili

ZUBEREITUNG

Fenchel, Zwiebel und Zucchini waschen und trocknen. Etwas Fenchelgrün zu Garnieren fein hacken und an die Seite stellen. Die Fenchelknollen halbieren, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in Ringe und die Zucchini mit den Spiralschäler schneiden.

Das Gemüse in einer Pfanne mit dem Olivenöl ca. 3-5 min. lang anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und etwas einreduzieren mit der Gemüsebrühe.

Weiter ca. 4-5 min. gar dünsten und dabei die Flüssigkeit fast vollständig einkochen.

In das Gemüse 2- 3 Mulden drücken und die Eier darin einschlagen. Deckel auf die Pfanne und ca.5min stocken lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack würzen und mit dem Fenchelgrün garnieren.

Dazu frisches Brot/Baguette direkt aus der Pfanne genießen.

Wir wünschen „ Guten Appetit“

