

Grünes Shakshuka

250 g	Blattspinat
1/2	Zucchini
1 Zehe	Knoblauch
1/2 Bund	Koriander und/oder Petersilie
2	Eier
75 g	Feta
	Kreuzkümmel
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zucchini in kleine Würfel schneiden. Blattspinat gründlich waschen und grob hacken. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Zucchini anbraten. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Kreuzkümmel zur Zucchini geben, kurz mitbraten lassen und dann den Blattspinat dazugeben.

Während der Spinat zusammenfällt, Koriander von den Stielen zupfen und hacken. Wenn der Spinat weich ist, zwei Mulden formen und je ein Ei hineinschlagen. Für die vegane Variante diesen Schritt auslassen. Deckel auf die Pfanne setzen und einige Minuten warten, bis das Ei stockt. Mit Salz und Pfeffer würzen, Koriander und zerbröselten (veganen) Feta darüber streuen und heiß servieren.