

Rezept

# Grünkohl-Shakshuka

Ein Rezept von Grünkohl-Shakshuka, am 30.06.2024

## Zutaten

**500 g** Grünkohl

**1** Zwiebel

**1 EL** Sonnenblumöl

Pfeffer

Chilipulver

**250 g** Champignons

**1** Knoblauchzehe

Salz

**4** Eier

**1** Vollkornbaguette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 469 kcal

## Zubereitung

1. Den Grünkohl gründlich waschen und die dicken Blattrippen entfernen. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die Kohlblätter darin portionsweise ca. 2 Minuten blanchieren. Danach in eiskaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und grob hacken.
2. Die Champignons putzen und die Stiele abschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und für ca. 5 Minuten mitbraten. Den gehackten Grünkohl dazugeben, alles umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Eier aufschlagen und auf die Masse setzen. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 3-4 Minuten stocken lassen. Mit Chilipulver bestreuen. Dazu passt Baguette.