



Veganes Shakshuka

Zutaten:

Mise en place:

Veganes Eigelb:

1 große Karotte (in ca. 1cm Stücke schneiden)
150 ml Wasser

Die Karotte ca. 15 Minuten weichkochen.
Danach die Flüssigkeit im Topf lassen und die Karotte heraus nehmen.

1 EL Rapsöl

Die Karotten mit dem Rapsöl fein pürieren.

2 EL Speisestärke (Tapioka)
1 TL Kala Namak
1 Prise Kurkuma

Tapiokastärke, die pürierte Karotte zur Kochflüssigkeit in den Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen, bis eine zähe Masse entsteht.
Mit Kala Namak und Kurkuma würzen, beiseitestellen.

Veganes Eiweiß

2 EL Speisestärke (Tapiokastärke)
100 g Seisentofu

Beide Zutaten miteinander glattrühren und beiseitestellen.

Shakshuka

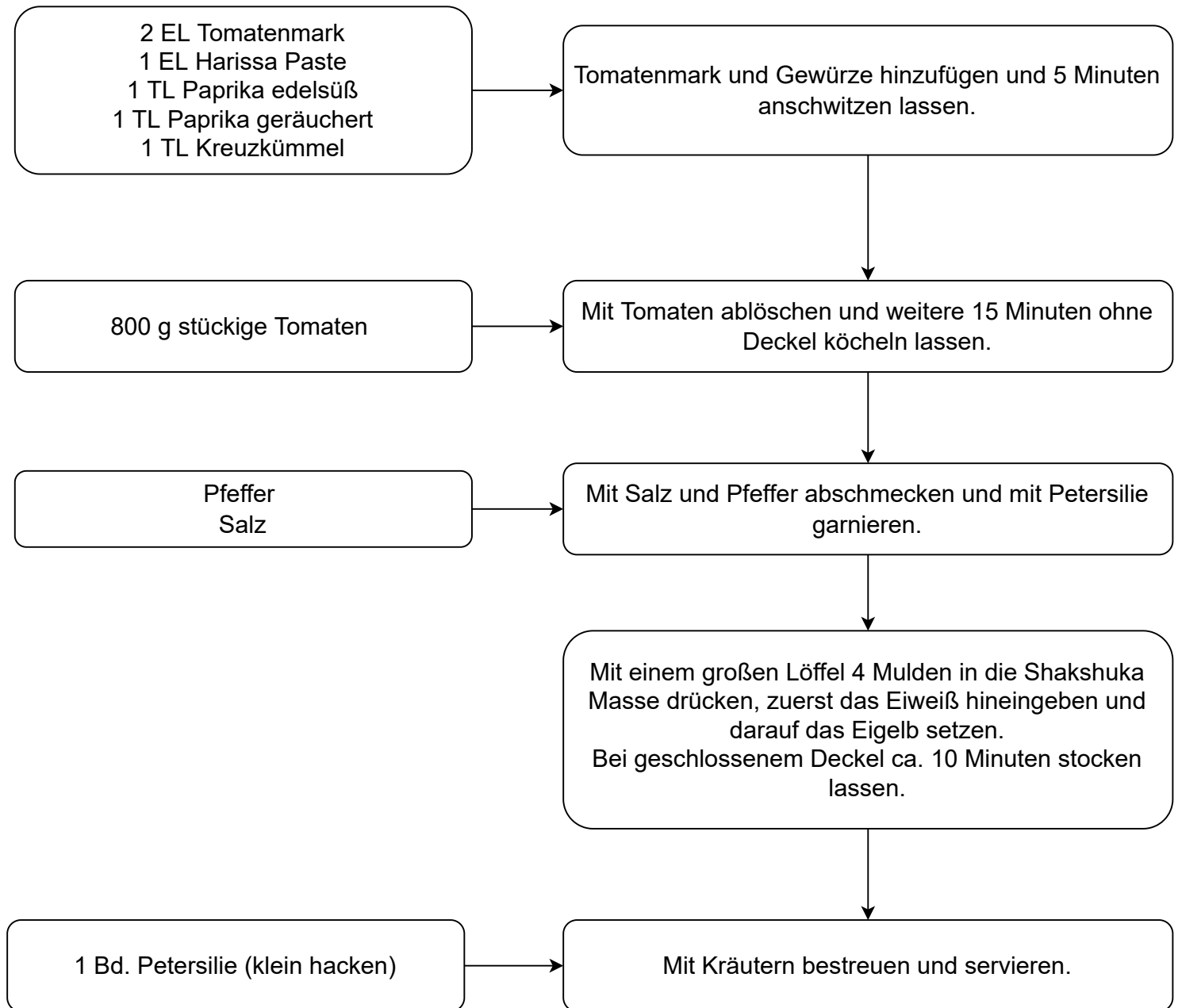
1 große Zwiebel (dünne Streifen schneiden)
Olivenöl

Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten.

2 Knoblauchzehen (gehackt)
2 große rote Paprika (Streifen schneiden)

Paprikastreifen und Knoblauch hinzufügen und bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 15 Minuten garen lassen.

weiter geht's auf Seite 2



Wir haben dazu selbstgemachtes Naan Brot gegessen, du kannst aber auch jede andere Beilage dazu servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!