

Küche aus Jerusalem: Shakshuka

Bitte vorbereiten:

Zwiebel und Knoblauchzehen
schälen und fein hacken

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 EL Harissapaste
1 EL Tomatenmark
2 rote Paprikaschoten
2 Knoblauchzehen
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
600 g Tomaten aus dem Glas
oder aus der Dose
(Alternativ: 600 g frische
Tomaten gehackt)
4 große Bio-Eier
150 g griechischer Joghurt
Salz

Benötigte Utensilien:

1 mittelgroße Pfanne
Schneidebrett
scharfes Messer
Kochlöffel
1 Esslöffel
1 kleine Schüssel
1 Gabel

Jerusalem - eine Stadt unterschiedlicher Kulturen und Religionen, deren Traditionen, Künste und Genüsse sich hier zu zahlreichen Geschmacksrichtungen und Gerichten mischen: Tahini, Kardamom, Granatapfel, getrocknete Früchte, Nüsse und Samen, sowie vielfältige Kreationen an Gewürzen bilden dabei den einmaligen Charakter dieser Region. Wir bereiten einen leckeren Shakshuka.

Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Rezept

Eine Woche vor Kursbeginn erhalten Sie weiterführende Informationen für die Vorbereitung. Das Rezept erhalten Sie zu Beginn unseres Onlinekochkurses.

Eine Anmeldung gilt für den ganzen Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist:
Angela Cristina Hering von der vhs Nürtingen

Dienstag, 30.11.21; 18 bis ca. 19:30 Uhr
Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr
Kosten: 15 €