



## GRÜNE SHAKSHUKA

- Zwiebel, Lauch, Petersilie, Dill und Minze schneiden.
- BONA Knoblauchöl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Dann Zwiebel und Lauch anschwitzen.
- Blattspinat und 2/3 der Kräuter beimengen. Salzen und pfeffern.
- Einen Schuss Wasser dazugeben und für 2 Minuten köcheln.
- Drei Gruben in die Gemüsemischung formen und darin jeweils ein Ei aufschlagen.
- Deckel auf die Pfanne geben und für 5 bis 6 Minuten kochen lassen.
- Danach mit Feta bestreuen und mit den restlichen Kräutern garnieren. Unser Tipp: Mit einem Vollkorn-Baguette servieren – und genießen!

- 4 Hände Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Lauch
- frischer Dill
- frische Minze
- frische Petersilie
- 2 EL BONA Knoblauchöl
- 50 g Feta
- 3 Eier
- Vollkorn-Baguette