

Shakshuka

Zutaten: 2 Pers

- 1 großer Zwiebel
- 4 Eier
- 850g frische Tomaten oder geschälte Tomaten aus der Dose
- 2 Knoblauchzehen
- Etwas Tomatenmark
- Etwas Öl
- 1 rote Paprika
- Kreuzkümmel, Koriander (frisch), Zimt, Chili, Paprikapulver edelsüß, Petersilie (frisch) zum Dekorieren



Zubereitung:

- 1.) Den Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken. Danach in einer Pfanne das Öl auf mittlere Hitze bringen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den Paprika in feine Streifen schneiden und ebenfalls mit braten.
- 2.) Etwas Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Danach die Tomaten hinzufügen und alles gut durchrühren.
- 3.) Mit allen Gewürzen pikant abschmecken und etwas einköcheln lassen. Danach mit einem Löffel eine Grube formen und je ein Ei hineinschlagen. Am besten funktioniert das zu zweit.
- 4.) Das Shakshuka solange weiter schmoren lassen, bis die Eier die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Dabei gegebenenfalls einen Deckel zur Hilfe nehmen, um das Ei mit der Hilfe des aufsteigenden Dampfes von oben zu garen.
- 5.) Etwas frische Petersilie darüber streuen