

Shakshuka

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

400 g Passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Chilischote
1 rote Paprika
3 EL Olivenöl
2 TL Koriander-Fenchel-Dill
Würzöl
2 TL Kurkumapulver
0.5 TL Paprikapulver
4 Eier (Größe M/L)
Bund frischer Koriander
Salz und Pfeffer
Brot zum Servieren



Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprika waschen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne (ohne Plastikgriff, da die Pfanne wird später in den Backofen gestellt wird) erhitzen und darin Zwiebeln und Paprika für zirka 10 Minuten bei niedriger Hitze dünsten. Knoblauch hinzufügen und für 2 Minuten mitdünsten.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Chilischote fein hacken und mit Kurkumapulver, Paprikapulver und -Koriander-Fenchel-Dill Würzöl zu Knoblauch, Zwiebeln und Paprika geben und kurz mitdünsten. Passierte Tomaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und für 10 Minuten mitkochen.

Die Eier nach und nach aufschlagen und vorsichtig in die Tomatensauce gleiten lassen (mit einem Löffel vorher eine kleine Mulde in die Soße drücken). Die Pfanne für einige Minuten auf dem Herd lassen, dann in den Ofen stellen und für 7 bis 8 Minuten backen, bis die Eier vollständig gestockt sind. Mit -frischem Brot und Koriander servieren.

Hinweise

Shakshuka ist ein israelisches Gericht - pochierte Eier in Tomatensauce mit vielen verschiedenen Gewürzen.