

Shakshuka

Zutaten für das Shakshuka:

2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 rote Paprika

2 Dosen Tomaten, gehackt

4 Eier

4 EL Olivenöl

Veggie – Orient und Herb Dust von @stayspiced

Salz und Pfeffer

Petersilie oder Koriander



Die Zwiebeln werden geschält, halbiert und in feine Streifen geschnitten. Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Paprika waschen, entkernen und der Länge nach halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Paprika im Olivenöl bei kleiner Hitze, in einer für den Backofen geeigneten Pfanne, etwa 15 Minuten weich schmoren. Den gehackten Knoblauch nach 10 Minuten hinzufügen. Gelegentlich durchrühren.

Der Backofen wird auf 200°C vorgeheizt.

Gewürze in das Gemüse rühren und kurz mitrösten. Mit den gehackten Tomaten ablöschen. Diese Mischung gut durchrühren und für weitere 10 Minuten einkochen lassen.

Nun werden die Eier in die Mischung aufgeschlagen. Ich habe vorab mit einem Löffel kleine Mulden gemacht und die Eier hineingleiten lassen. Salz und Pfeffer darauf und die Pfanne für ungefähr 10 Minuten in den Backofen geben bis die Eier stocken. Je nachdem wie weich ihr das Ei haben wollt verkürzt oder verlängert ihr die Backzeit.

Das Shakshuka mit gehackter Petersilie oder Koriander bestreuen und mit Brot servieren.

Shakshuka wird traditionell in der Pfanne serviert und man taucht mit dem Brot raus.

Tipp: Wer mag kann vor dem Servieren auch Feta auf das Shakshuka geben.

