



Shakshuka

Shakshuka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche. Dort wird es oft zum Frühstück serviert. Man kann es aber auch als leichtes, sommerliches Abendessen genießen.

Zutaten für 2 Personen:

2 Stück kleine Spitzpaprika

1 Dose passierte Tomaten

1 Knoblauchzehe

2 Eier

Optional etwas frische Chili

100g frische Kirschtomaten

20g Tomatenmark

Olivenöl, Salz und Pfeffer

30g Petersilie oder Koriander

Kreuzkümmel und Paprikapulver

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen, die Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die Tomaten halbieren.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika darin auf mittlerer Stufe anbraten. Nach etwa 3 Minuten den Knoblauch hinzufügen und für weitere 2 Minuten anbraten.
3. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz unter Rühren anbraten, dann mit den passierten Tomaten ablöschen.
4. Die halbierten Kirschtomaten hinzufügen. Wer es gerne schärfer möchte, kann frische, fein gehackte Chili hinzufügen. Die Pfanne anschließend mit einem Deckel abdecken etwa 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.
5. Nun mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver abschmecken.

6. Mit einem Suppenlöffel 2 Mulden in die bereits eingedickte Sauce formen. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Mulden hineingleiten lassen.
7. Die Pfanne erneut mit dem Deckel abdecken und die Eier weitere 5 Minuten in der warmen Tomatensauce stocken lassen. Der Herd ist dabei immer noch auf kleiner Stufe eingeschaltet.
8. Die Petersilie oder den Koriander fein hacken und vor dem Servieren großzügig auf der Pfanne verteilen. Das Eigelb sollte wachsw weich und cremig sein.

Klassisch wird zu Shakshuka Fladenbrot gereicht und das Gericht wird direkt aus der Pfanne gegessen.

Wir finden, dass auch Reis sehr gut dazu passt.

Man kann das Gericht wunderbar an die eigenen Vorlieben anpassen, zum Beispiel durch das Hinzufügen von Feta oder Chorizo.

Buon Appetito!

