



Shakshuka

Zutaten:

3-4 Eier
400g Tomate
1 Spitzpaprika
1 Knoblauchzehe
1 kl. Zwiebel
4 Frühlingszwiebeln
Kreuzkümmel
Chiliflocken
Öl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schneiden Sie Tomaten, Paprika, Zwiebel und Knoblauch klein. Schneiden Sie die Frühlingszwiebel in Ringe, legen Sie den grünen Teil zum garnieren bei Seite.

Erhitzen Sie etwas Öl in einer ofenfesten Pfanne. Schwitzen Sie Knoblauch und Zwiebel an. Geben Sie den weißen Teil der Frühlingszwiebel dazu. Würzen Sie mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Chiliflocken. Geben Sie den Paprika dazu. Am Ende die Tomaten. Lassen Sie alles etwa 15 Minuten durchköcheln. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.

Formen Sie mit dem Kochlöffel kleine Mulden in der Gemüsepfanne und schlagen Sie die Eier hinein. Stellen Sie die Pfanne anschließend 5-7 Minuten in den Ofen, bis das Ei die gewünschte Garstufe erreicht hat.

Garnieren Sie beim Anrichten mit dem grünen Teil von der Frühlingszwiebel. Das Gericht kann auch handwarm genossen werden.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.