

VEGGIE

SHAKSHUKA

mit gebackenen Eiern & Faldbrot

Für 2 Personen

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spitzpaprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomaten *gewürfelt*
- etwas Salz, Pfeffer und Zucker
- 3 Eier
- 2 Petersilienzweige
- Fladenbrot

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotte schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Kerne und Strunk entfernen und das Paprikafleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Olivenöl in einer schweren Pfanne (am besten Gusseisen) erhitzen. Schalotten und Knoblauch ca. 1 Min. andünsten, aber nicht braun werden lassen. Paprika hinzufügen, und 5 Min. weich dünsten. Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Zucker würzen und weitere 10 Min. schmoren lassen.

3. Mit einem Löffel 3 Mulden formen und in jede Öffnung 1 Ei hineinschlagen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen 7–8 Min. fest werden lassen.

4. Petersilie samt Stängeln grob hacken, über der Shakshuka verteilen. Mit Fladenbrot servieren. Zum Schluss evtl. etwas Olivenöl darüberträufeln.

⌚ 25 Min ★★★ Hobbykoch

GEWUSST:

Shakshuka ist eine Spezialität der israelischen und nordafrikanischen Küche. Im Original besteht es aus Chili, Tomaten, Zwiebeln und pochierten Eiern.

