

Shakshuka

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika
2-3 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Teel. Kreuzkümmel
 $\frac{1}{2}$ Teel. Paprikapulver
 $\frac{1}{4}$ Teel. Chilipulver
400g Tomaten,
geschält, ganz
Salz und Pfeffer
100 g Schafskäse
4 Eier
2-3 EL Koriander
frisch



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika in feine Streifen schneiden. In einer feuerfesten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Paprika darin bei kleiner Hitze für ca. 20 Minuten schmoren, bis sie schön weich sind. Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kreuzkümmel, Paprikapulver und Chilipulver dazugeben und für eine Minuten rösten. Tomaten dazugeben und die Tomaten mit dem Pfannenwender vorsichtig zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 10-15 Minuten einkochen lassen. Den Schafskäse zerbröckeln und unter die Soße rühren. Eier aufschlagen und auf die Tomatensoße gleiten lassen. Etwas Salz und Pfeffer über die Eier geben. Die Pfanne in den Ofen schieben und für ca. 8-10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind. Vor dem Servieren mit frischem Koriander bestreuen. Mit PfannenBrot in die Soße tunken und genießen.



Diverses

