

WÄRMENDE SHAKSHUKA

Zutaten für 4 Personen

200 g Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 EL Öl
400 g Paprika
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 EL Ras el Hanout
400 g Tomaten
4 Eier



Zubereitung:

Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken und zusammen in Öl in einer breiten Pfanne anschwitzen. Paprika würfeln, zugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Ras el Hanout würzen. Leicht anbraten lassen. Tomaten würfeln und damit ablöschen. Kurz erhitzen, dann vier Vertiefungen in die Shakshuka drücken, die Eier hinein geben. Die Temperatur reduzieren und die Shakshuka bis zum gewünschten Garpunkt der Eier, ca. 10 Minuten, zugedeckt ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min / Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit!