

SHAKSHUKA

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 1 Stück Zwiebel
- 0.5 Zehe Knoblauch
- 0.5 Stück Paprika (rot)
- 300 g Tomate
- 1 Esslöffel Butterschmalz
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Prise Kreuzkümmel (Kumin)
- 0.5 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Stück Ei
- 2 Stängel Petersilie (glatt)

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika ebenfalls würfeln. Die Tomaten blanchieren, die Haut einritzen und die Schale entfernen. Alternativ können auch Tomaten aus der Dose verwendet werden.

In einer Pfanne das Fett erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Paprika ca. 5 Minuten lang anschwitzen.

Tomaten, Tomatenmark sowie die Gewürze hinzugeben, gut verrühren und für ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme gut einkochen lassen.

Mit einem Löffel kleine Mulden in der Tomatensauce formen, die Eier aufschlagen und hinein geben.

Zugedeckt ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen, sodass das Ei innen noch leicht flüssig bleibt. Mit der Petersilie garnieren und genießen.