Shakshuka - einfaches & gesundes Original-Rezept

Zutaten für 2 Portionen

- 500 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 4 Eier

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Tomaten in kleine Stücke. Entkerne die Paprika und schneide sie in dünne Streifen. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel.
2. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne mit passendem Deckel. Brate die Zwiebelwürfel und Paprikastreifen 5 Minuten an. Gib dann den Knoblauch, die Tomaten und die Gewürze hinzu. Lass die Tomaten für ca. 10 Minuten einkochen. Rühre dabei gelegentlich um.
3. Forme mit einem Löffel 4 Mulden und gib die aufgeschlagenen Eier hinein. Lege einen Deckel auf die Pfanne und lass die Eier bei niedriger Temperatur stocken.
4. Serviere Shakshuka mit frisch gehacktem Koriander oder mit Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.