

## Shakshuka aus der Heißluftfritteuse

### Zutaten für 2 Portionen

- 400 g Tomaten (frisch oder gehackt aus der Dose)
- 1 rote Paprika
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Salz
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 2 Eier



### optional:

- frischer Koriander (oder Petersilie)

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 10 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 25 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 35 Minuten |

### Zubereitung:

1. Entkerne die Paprika und schneide sie in feine Streifen. Schneide die Tomaten in Würfel. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in kleine Würfel.
2. Gib das Gemüse in eine feuerfeste Form. Mische die Gewürze und das Öl unter. Stell die Form in deinen Airfryer und backe das Gemüse 18 Minuten bei 190 Grad in der Airfry Funktion.
3. Forme anschließend mit einem Löffel zwei Mulden in die Gemüsemischung. Schlage jeweils ein Ei hinein und backe das Shakshuka für weitere 7-8 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

